PATISSERIE

Présentation de Jean Millet

Président de la Confédération nationale de la pâtisserie

1 000 photos couleurs
2 000 recettes
La bonne école pour tous



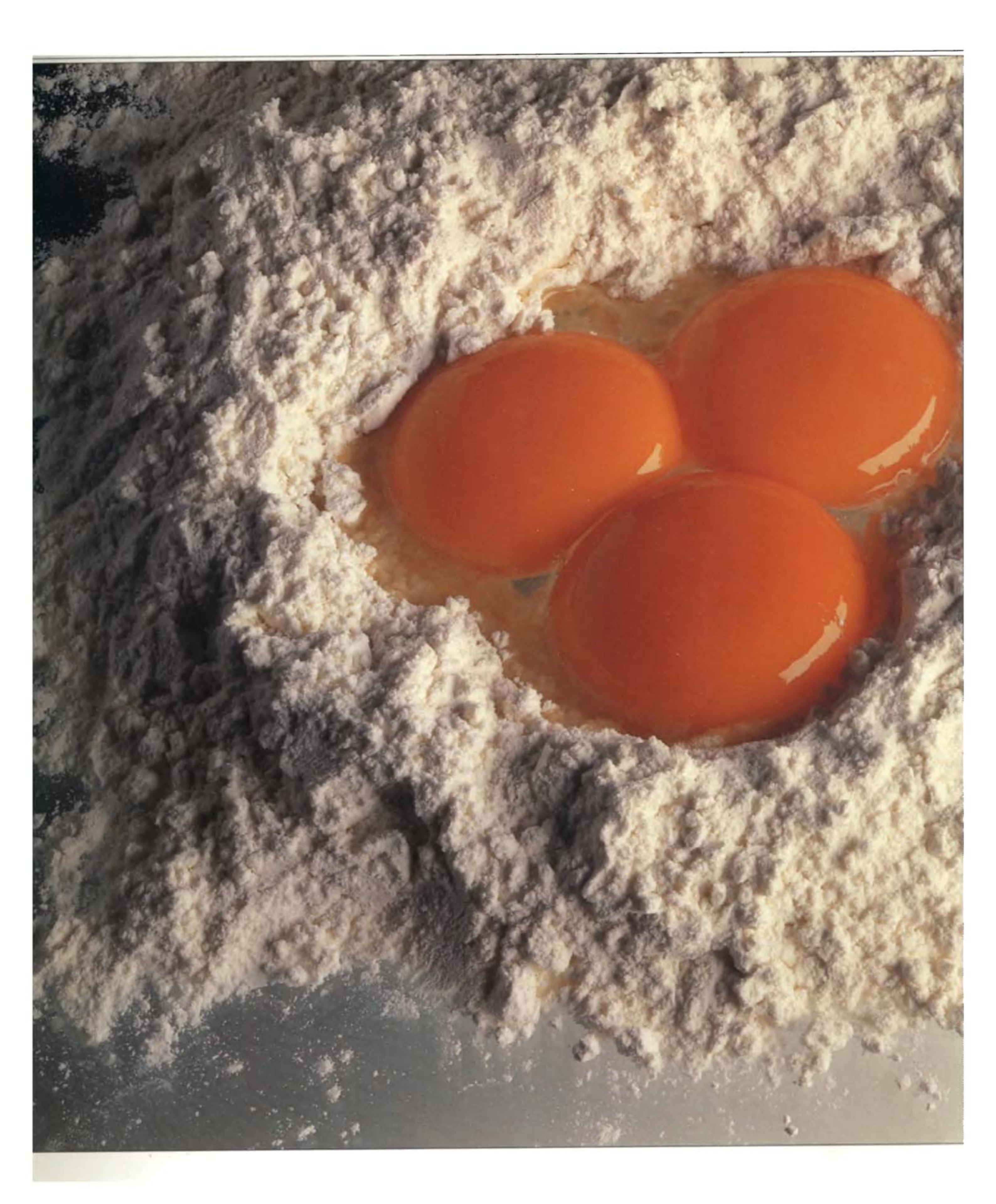
HACHETTE

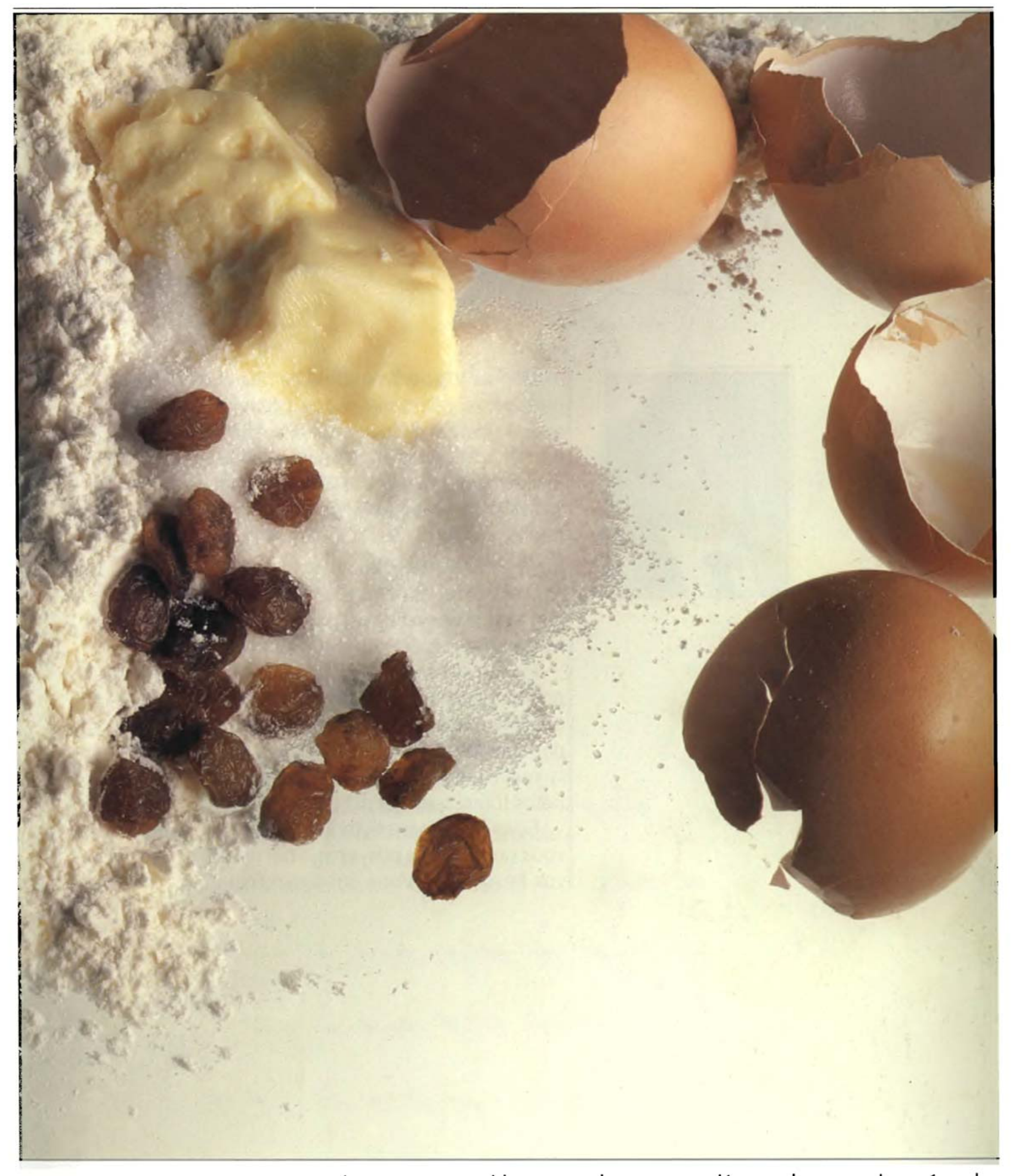


La bonne école pour tous

1000 photos couleurs
2000 recettes







La pâtisserie — l'union bénie de la précision et de la fantaisie



Depuis toujours symbole de fête et de bonheur partagé, la pâtisserie risque pourtant de devenir aujourd'hui un produit ordinaire, par trop banalisé par la production industrielle. Il nous faut donc encourager ces véritables artisans que sont les "vrais" pâtissiers quand ils s'évertuent à respecter le fragile équilibre entre tradition et innovation, entre productivité et qualité.

C'est dans cet état d'esprit qu'a été réalisé ce superbe ouvrage et c'est pour cette raison que cela m'est un réel plaisir de le préfacer.

Par la quantité et la précision des recettes qu'il présente, par la profusion et la beauté des photos qu'il nous offre, il permet à l'amateur gourmet de partager le délicat travail du pâtissier et, en mettant la main à la pâte, de réussir lui-même gâteaux, petits fours, tartes et sablés...

Si vous êtes néophyte, il sera assez explicite pour vous guider pas à pas, image par image, et balayer vos hésitations. Vous passerez ainsi de la simple

pâte sablée au croquembouche et au biscuit savamment décoré.

Et si vous n'en êtes plus à vos débuts, si vos compositions pâtissières font déjà la délectation de votre entourage, vous pourrez élargir vos connaissances avec des conseils, des trucs et des tours de mains qui vous resteront.

En feuilletant ce livre, vous verrez que l'on se sent déjà tout imprégné de ces parfums, de ces effluves dont le pouvoir magnétique nous attire dans les cuisines aussi sûrement que le pôle attire une aiguille.

Et que dire des rêves et des souvenirs d'enfance qu'il fait revivre en nous. Ne serait-ce que pour eux, je souhaite longue vie... à ce livre... aux pâtissiers... et à la pâtisserie !

Jean Millet
Président de la Confédération nationale
de la pâtisserie
Meilleur Ouvrier de France

Cet ouvrage . . .

. . . est d'une conception nouvelle: il n'est pas recueil de recettes comme le sont la plupart des livres de cuisine, mais plutôt précis de pâtisserie. Que ce terme ne vous fasse pas peur! La théorie y a été remplacée par plus de 1000 photographies en couleurs, plus alléchantes les unes que les autres. Elles ont pour but de vous apprendre à faire de la pâtisserie et de vous donner l'envie d'en faire souvent.
Un détail important pour les débutants: chaque chapitre commence par une recette de base photographiée pas à pas, ce qui permet de présenter chaque opération. Toutes les préparations de base sont décrites en détail, avec les tours de main qui facilitent la tâche, les difficultés à surmonter et les écueils à éviter. Aucun doute, la réussite n'est pas laissée au hasard. Si donc vous vous posez des questions lors de la préparation ou la cuisson d'une pâte, retournez à la page de la recette de base: vous y trouverez les réponses.
La base comprise et assimilée, vous pouvez passer aux variantes qui s'y greffent. Nous décrivons leurs particularités, ce en quoi elles s'écartent de la recette de base, les petits trucs qui assurent leur réussite.
Ainsi, de difficulté en difficulté, vous arriverez à confectionner de véritables chefs-d'œuvre, ceux qui demandent du savoir-faire, quelques essais peut-être, et qu'il vous plaira de préparer, d'admirer et de savourer.
Vous serez alors sans conteste devenus des spécialistes et ce livre aura toujours de quoi vous intéresser: chaque chapitre est une source inépuisable d'idées qui vous conduiront à des créations personnelles.
Arrivés à ce stade de la maîtrise, vous saurez depuis longtemps que la précision est la base même de la réussite en pâtisserie. Précision dans les pesées et dans les mesures. Jamais un pâtissier, même au plus haut de sa carrière, ne travaille à l'à peu près Les créations dont nous parlions sont plutôt une façon de combiner les différents éléments de base pour aboutir à de nouveaux délices.
Un mot encore: ne commencez pas votre „apprentissage“ par des choses trop difficiles ou trop longues à faire.
Vous n'auriez pas le plaisir des petites conquêtes si vous livriez tout de suite bataille! Et ne vous laissez pas décourager par des réussites „presque au point“. Certaines grandes pièces exigeront à coup sûr que vous recommenciez une, deux, trois fois . . .
Une dernière remarque: nous ne nous sommes pas contentés de dresser la liste des recettes par ordre alphabétique: si une expression ne vous est pas familière ou qu'un terme technique ne paraît pas clair, il vous suffira de consulter l'index général pour savoir où chercher dans le livre les explications correspondantes.
Que de mots, mais il fallait qu'ils soient dits! Passez maintenant à la pratique — c'est tellement plus intéressant!

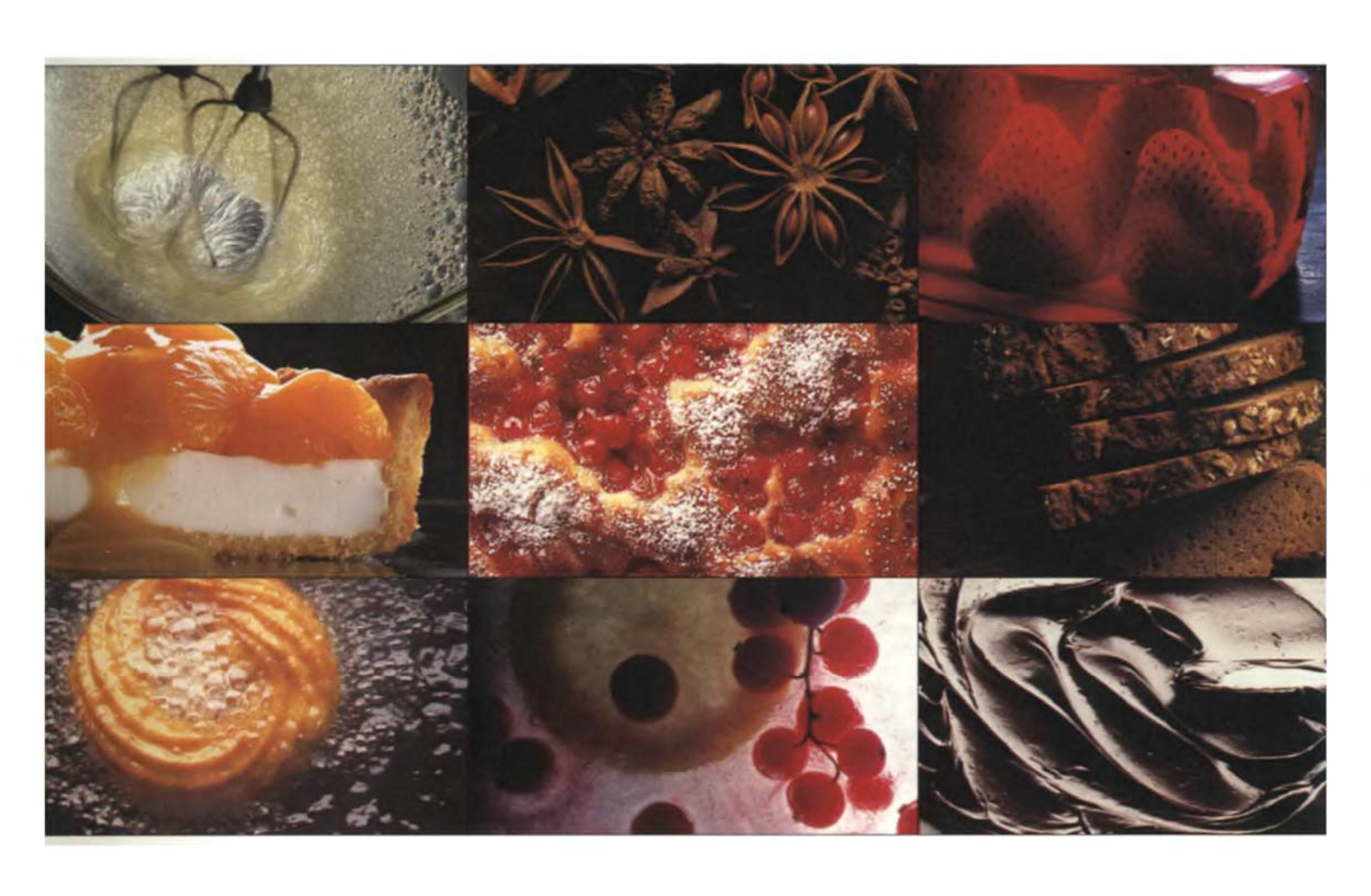
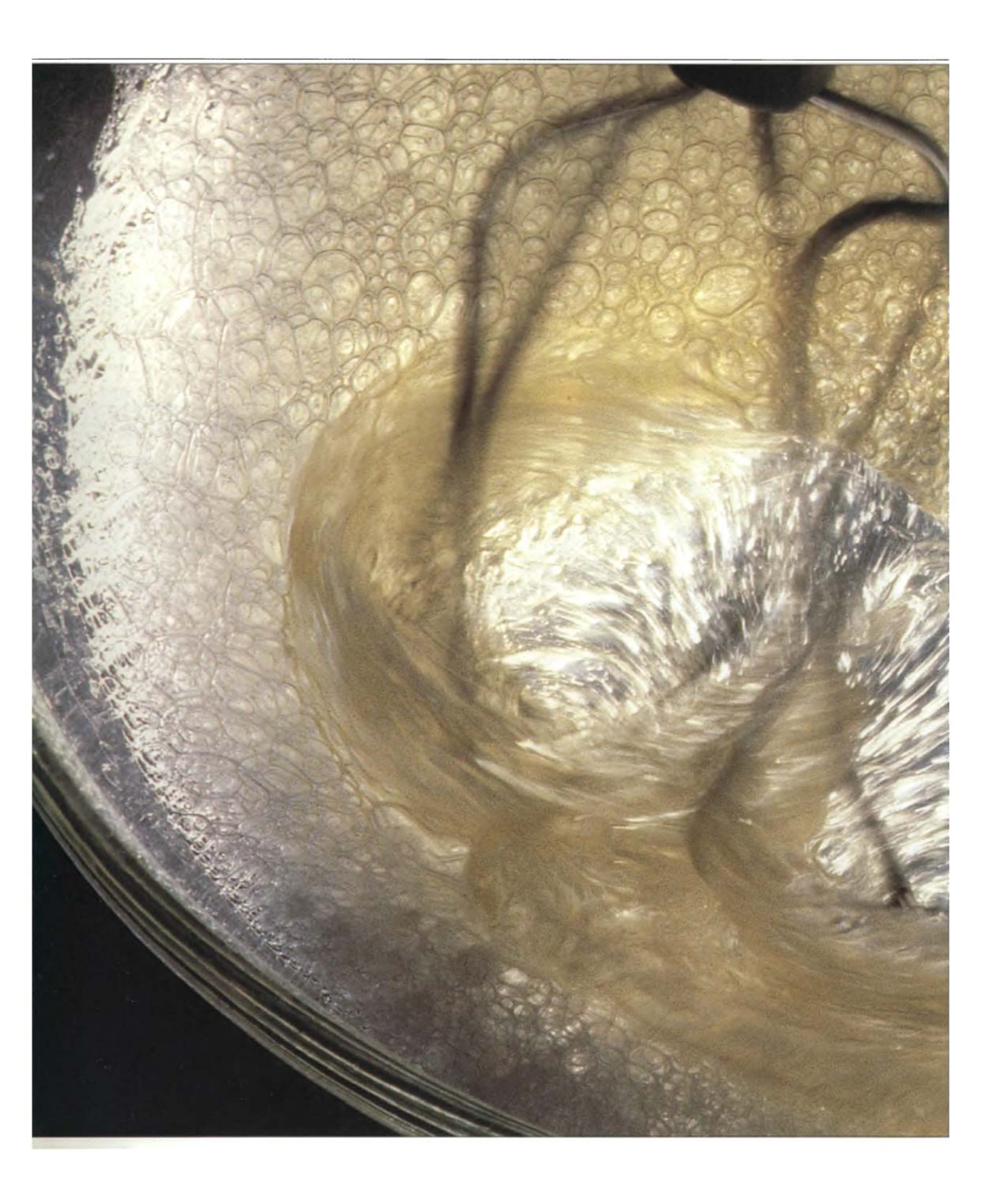
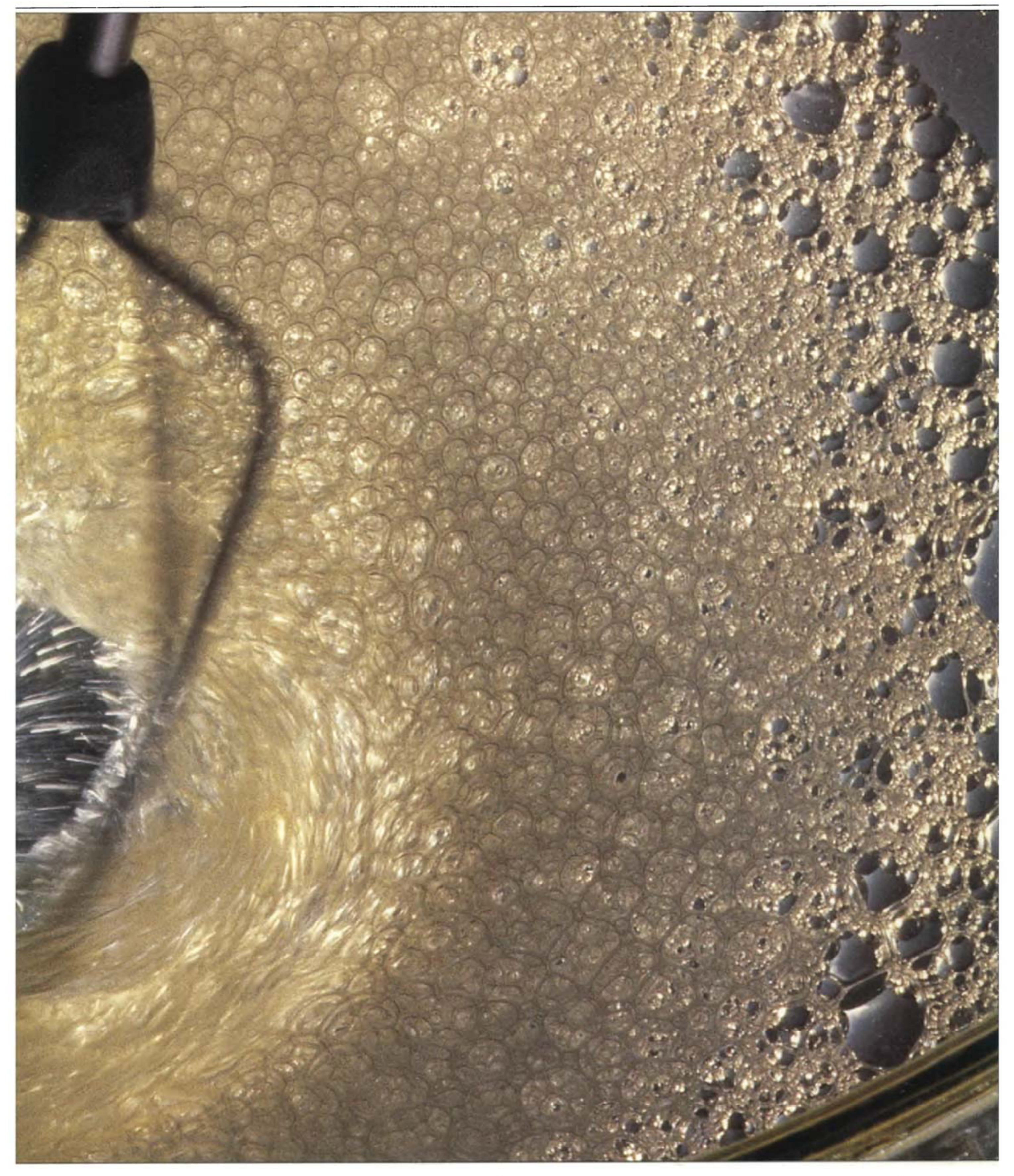


Table des matières







Techniques et procédés utilisés en pâtisserie

En pâtisserie, il est essentiel de ne pas improviser!

C'est en fait la différence entre la cuisine en général et la pâtisserie: alors que les grandes réussites culinaires sont souvent le résultat de l'esprit de fantaisie dont a su faire preuve le cuisinier, ajoutant une pincée de ceci ou une giclée de cela, en pâtisserie, il faut s'en tenir strictement à la recette. Une fois que la pâte est dans le four, on ne peut plus rien y changer. Et si on n'a pas respecté les proportions exactes, modifié l'ordre dans lequel on ajoutait les différents ingrédients, le résultat final est compromis. En jugeant "au pifomètre" ou en se montrant trop généreux, on ne va pas loin en pâtisserie!

L'USTENSILE LE PLUS IMPORTANT: LA BALANCE

Il suffit de jeter un coup d'œil dans le fournil d'un pâtissier pour s'en rendre compte: en plein milieu, la balance occupe la place d'honneur. Et on ne verra jamais un professionnel improviser quand il est question de mesurer les ingrédients. Il faut les peser au gramme près. Les bonnes balances de ménage sont relativement chères. Elles doivent permettre de peser les grammes avec autant d'exactitude que les quantités plus importantes (jusqu'à 2 ou même 5 kilos). Il faut qu'elles soient stables et ne puissent se dérégler d'elles-mêmes. Un verre doseur à lui seul ne suffit pas. Il peut tout juste convenir à doser les liquides. (Il faut veiller à ce qu'il soit gradué pour les quantités inférieures au 1/8 de litre. Les verres doseurs les plus pratiques sont ceux qui portent également une graduation en centimètres cubes.) Il ne peut donc être question d'en utiliser un pour doser les ingrédients solides tels que la farine, le sucre, etc. que s'il n'y a vraiment pas moyen de faire autrement.

LE RÔLE DES ŒUFS EST DÉTERMINANT

Dans les recettes de pâtisserie, on a l'habitude de d'indiquer tout simplement le nombre d'œufs à utiliser. Pour les professionnels, cela ne suffit pas: ce n'est pas assez précis. Du gros œuf de plus de 70 g à l'œuf de poulette de 45 à 50 g, on trouve des œufs de toutes les tailles. Il est clair que cela influence la consistance de la pâte. Les recettes rédigées pas les professionnels indiquent donc toujours le poids total des œufs à ajouter (comme c'est le cas dans ce livre, par exemple, pour la pâte, aux pages 90/91). Les œufs qu'on trouve le plus généralement dans le commerce pèsent en moyenne de 55 à 65 g. C'est sur ce poids que se basent les recettes du présent ouvrage.
Il va de soi qu'on n'utilisera que des œufs frais. On les reconnaît au fait que leur blanc adhère fermement au jaune. Si on n'est pas sûr de leur fraîcheur, il est préférable de les casser un à un dans une tasse ou sur une assiette. Plus le blanc est liquide, moins l'œuf est frais. Quand le blanc se détache nettement du jaune, la prudence est de mise. S'il reste ne serait-ce qu'une goutte de jaune dans le blanc, il devient impossible de monter ce dernier en neige ferme!

QUAND IL S'AGIT DE PETITES QUANTITÉS

Les cuillerées dont il est question dans les recettes actuelles se mesurent, faut-il le dire, avec des cuillers modernes – il y a beaucoup plus de place dans les cuillers profondes de Grand-maman! Voici grosso modo ce que contient, selon le cas, une cuillerée à soupe ou à café rase:

Farine:		
1 cs	=	10 g
1 cc	=	3 g
Sucre:		
1 cs	=	20 g
1 cc	=	6 g
Fécule:		
1 cs	=	9 g
1 cc	=	3 g
Beurre:		
1 cs	=	15 g
1 cc	=	5 g
Sucre glace:		
1 cs	=	10 g
1 cc	=	3 g
Cacao:		
1 cs	=	10 g
1 cc	=	3 g
Noisettes, amandes, etc. moulues:		
1 cs	=	10 g
1 cc	=	6 g
Poudre à lever:		
1 cs	=	10 g
1 cc	=	6 g
1 sachet	=	16,5 g

LES RAINURES DU FOUR: À QUEL NIVEAU DOIT-ON ENFOURNER LE GÂTEAU?

Il faut noter qu'en principe, le milieu de la pièce à cuire doit se trouver au milieu du four. On glissera donc les gâteaux hauts tels que brioches ou kouglofs au niveau de la rainure inférieure ou, selon les dimensions du four, un "étage" plus haut, les fonds de pâte sablée et les galettes au milieu du four. Un détail important: ne jamais poser les moules sur une plaque du four, mais bien sur la grille prévue à cet effet. La chaleur inférieure serait en effet trop forte au point de contact du moule et de la plaque, et l'air chaud ne pourrait pas circuler normalement. Il va sans dire qu'on ne posera en aucun cas le moule directement sur le fond du four: le gâteau risquerait d'être carbonisé.
La hauteur à laquelle on enfourne est moins importante dans les fours à chaleur tournante: l'air chaud qui circule permet d'y glisser jusqu'à trois plaques à la fois en veillant, bien sûr, à ce que l'espace entre elles soit suffisant pour permettre aux gâteaux de lever en cuisant.

IMPORTANT: LE TEMPS DE CUISSON

Il ne peut être question de s'en tenir les yeux fermés aux temps indiqués dans les recettes, qui sont influencés pas des facteurs aussi nombreux que variés (type et âge du four, moules utilisés, température ambiante lors de la préparation de la pâte, etc.).
Il est donc important de vérifier le degré de cuisson peu avant que le temps indiqué soit écoulé, d'abord en jetant un coup d'œil dans le four (les fours modernes sont généralement munis d'un hublot, ce qui évite d'ouvrir la porte), puis à l'aide d'un bâtonnet qu'on plonge à l'endroit le plus épais du gâteau, jusqu'au fond. S'il n'en ressort pas absolument sec, sans miettes ni pâte qui y adhèrent, on prolongera la cuisson jusqu'à ce que l'essai, répété éventuellement à plusieurs reprises, soit concluant.

IMPORTANT: RÉGLER TRÈS EXACTEMENT LA TEMPÉRATURE

La température de cuisson est indiquée, dans nos recettes, en degrés Celsius. Dans un four à gaz à réglage gradué, on s'en tiendra au mode d'emploi du modèle utilisé.
D'une manière générale:

100° à 120° = pos. ½ à 1
120° à 150° = pos. 1 à 2
150° à 175° = pos. 3
180° à 200° = pos. 3 à 4
200° à 210° = pos. 4
220° à 240° = pos. 4 à 5

Dans un four à chaleur tournante, les conditions sont différentes de celles qui règnent dans un four conventionnel. La chaleur doit y être inférieure de 10 à 20 p. cent environ. Il ne faut toutefois pas oublier que les fours ne fonctionnent pas tous de la même manière et qu'il n'est pas toujours possible de se fier aux températures indiquées.
L'acquisition d'un thermomètre pour le four (qu'on peut acheter pour quelques francs dans une quincaillerie) n'est donc pas un luxe, mais quasiment une nécessité. Il indiquera la température exacte qui règne dans le four.

Important: un mot des recettes

Il va de soi que toutes les recettes du présent ouvrage ont été testées dans nos cuisines et que, dans des conditions analogues, leur succès est assuré. Nous avons utilisé un four électrique conventionnel. Chaque recette est précédée d'une liste des ustensiles indispensables à sa réalisation. Les temps nécessaires à la préparation, à la cuisson et au refroidissement sont très exactement indiqués. Les ingrédients sont énumérés dans l'ordre de leur utilisation.
Dans la plupart des variantes d'une seule et même recette, nous avons renoncé à répéter les indications telles que "farine pour saupoudrer la surface de travail" et "beurre pour graisser le moule", qui apparaissent dans la recette de base.

Pour un bon départ: l'outillage et les ustensiles adéquats

Il est impossible de travailler si on ne dispose pas du matériel indispensable. Cela est aussi vrai pour le spécialiste que pour la maîtresse de maison dans sa cuisine. Et il ne peut s'agir de jouets: il faut de véritables outils. Solides et de bonne fabrication, pour qu'ils ne tombent pas en morceaux à l'usage. Et en nombre suffisant. Un seul bol ne suffit pas et on ne peut se passer de certains ustensiles spéciaux. Ce qui ne veut pas dire, malheureusement, que tous les "gadgets" proposés dans les magasins d'articles ménagers soient vraiment utiles, ni même pratiques. Il est de loin préférable de se mettre en chasse en parfaite connaissance de cause et de choisir des ustensiles de toute première qualité dans des magasins de confiance. Voici un aperçu de ce dont il faut tenir compte.

L'ÉQUIPEMENT DE BASE

1. Fouets de tailles différentes, pour monter les blancs en neige, fouetter la crème fraîche et battre les crèmes de toutes sortes. Pour mélanger avec précaution les appareils délicats. En acier chromé inaltérable (et non en aluminium, qui noircit, ou en fer étamé, peu résistant). Ils peuvent aussi être recouverts d'une matière synthétique adaptée aux aliments. Vérifier à l'achat si le manche tient bien en main.
2. Plaque à gâteau en acier inoxydable, de forme circulaire, très pratique pour transporter les décors délicats et démouler les fonds cuits à blanc ou les gâteaux.
3. Bols en acier inoxydable pour fouetter. Deux grandeurs au moins. Grâce à la bonne conductibilité du matériau, ils conviennent aussi pour la cuisson au bain-marie: glaçages, crèmes et pâtes fines.
4. Pinceau à longs poils souples et naturels. Pour étaler les glaçages, enduire de lait, de crème ou de jaune d'œuf. Il faut le rincer à fond après chaque usage.
5. Ciseaux de cuisine en acier résistant, faciles à manier. Pour entailler la pâte, rogner les bords, etc.
6. Spatule en caoutchouc. Pour gratter les bols à crème et à pâte, lisser et mélanger délicatement les pâtes et les appareils les plus divers.
7. Cuillers. En matière synthétique résistant aux acides (fruits p. ex.) et en bois, pour les crèmes et les pâtes.
8. Roulettes à pâte. A bord cannelé, pour découper les morceaux de pâte de manière décorative. A bord lisse et bien aiguisé, pour couper les pâtes dures et portionner les gâteaux dans leurs moules.
9. Couteau canneleur. Il est indispensable pour prélever très finement le zeste des oranges et des citrons ainsi que la peau des concombres.
10. Couteau de cuisine muni de petites dents irrégulières, qui permet de couper les gâteaux friables tels que les biscuits en tranches lisses et régulières.



/

11. Spatule métallique. Sorte de large couteau non aiguisé. Un ustensile véritablement universel, servant à lisser pâtes, crèmes, glaçages, etc. et à transporter les fonds cuits à blanc et les gâteaux de toutes sortes. La lame doit être en acier très souple de première qualité — c'est ce qui explique le prix relativement élevé des bonnes spatules!
12 et 13. Cornes à pâte. En matière synthétique inaltérable, lisses ou dentelées. Pour étendre les pâtes et les appareils, décorer et lisser les gâteaux. Et chaque fois que la lame de la spatule métallique est trop longue ou trop encombrante.
14. Grille à pâtisserie. Indispensable pour laisser refroidir toutes les pâtisseries fraîchement démoulées, qui seront ainsi "aérées" de toutes parts.
15. Cornets en papier, qu'on remplit de glaçage pour former les lignes, les chiffres et les lettres d'un décor.
16. Poche à douilles unies et en étoile. Remplie d'une pâte molle, d'une crème ou d'un appareil quelconque, elle sert à former et à décorer.
17. Seringue à pâtisserie. C'est en quelque sorte une poche à douille rigide, mais plus difficile à manier, puisqu'on ne "sent" pas le contenu.
18. Anneau à gâteau. En plastique, bien qu'il en existe aussi en acier inoxydable, il présente l'avantage de s'adapter à différents diamètres. On le pose sur une plaque à gâteau normale et on verse la pâte dans le moule ainsi obtenu. De cette manière, on ne doit plus s'en tenir à utiliser strictement les moules à fond amovible vendus dans le commerce, ce qui est bien pratique pour confectionner les gâteaux.



19. Mesurettes en plastique, en bois, en aluminium ou en acier inoxydable. Elles servent à doser la farine, le sucre, le sel, etc.
20. Tamis. On devrait en avoir de différentes tailles, pour tamiser la farine, saupoudrer de sucre glace, etc. En matière synthétique résistant aux acides (quand il s'agit de filtrer du jus de citron, p. ex.) ou en métal, pour les ingrédients chauds et plus épais.
21. Rouleau à pâtisserie. Pour abaisser les pâtes, concasser les épices, les noix, etc. Les rouleaux à pâtisserie de bonne qualité sont montés sur roulement à billes. Leur prix est alors relativement élevé, mais ils sont aussi beaucoup plus résistants.
22. Bols en matière synthétique. Pour travailler les pâtes, battre les crèmes, fouetter la crème fraîche ou monter les blancs d'œufs en neige. Ils doivent être résistants, pour ne pas se déformer à l'usage, et très stables.
23. Verre doseur en matière synthétique ou en porcelaine. S'il ne remplace pas une balance, il est très utile pour doser les liquides.

Outre les "outils" de travail ici présentés, il faut, pour faire de la pâtisserie, toute une série d'ustensiles qui se trouvent dans la plupart des cuisines:
— couteaux de différentes tailles, du petit couteau à éplucher au grand couteau à découper
— presse-agrumes
— râpe
— casseroles de toutes dimensions, pour confectionner les crèmes et préparer la pâte cuite
— deux louches au moins, une grande et une petite
— robot ménager, mixer, presse-purée, batteur ou hachoir électrique. Chacun de ses appareils a ses spécialités et on les choisira en fonction de ses besoins.

La diversité des formes

Question: avez-vous déjà vu un kouglof qu'on aurait fait cuire dans un moule à cake? Réponse: non, puisque ce ne serait plus un kouglof, mais tout simplement un gâteau en pâte levée. La forme du moule joue donc un rôle important. Le matériau utilisé a, lui aussi, son mot à dire, et on s'en rendra vite compte en confectionnant pour la première fois un gâteau dans le moule en céramique hérité de Grand-maman ou ramené d'un récent voyage en Espagne: il lui faudra nettement plus longtemps pour être cuit de part en part. Pourquoi? Nous vous l'expliquons ci-après, tout en précisant les points à observer quand on décide d'acheter de nouveaux moules.



SUFFIT-IL DE COMPTER LES MOULES POUR DÉCELER LES DIFFÉRENCES?

Ce que vous pouvez voir sur la photographie ci-contre ne représente en fait qu'un choix limité parmi les innombrables moules existants, tant en ce qui concerne la forme que le matériau (vous en trouverez d'autres aux pages 92/93).

Les moules en tôle noire ou en acier de couleur foncée sont les plus courants. Ils absorbent bien la chaleur, qu'ils transmettent sans retard à la pâte (pages 24/25).

Les moules en tôle blanche (moule à savarin, 2, et moule à kouglof, 7). La tôle blanche réfléchit la chaleur du four qui se répartit ainsi dans tout l'espace disponible et n'est donc pas transmise directement à la pâte. Résultat: l'extérieur du gâteau est doré avant que l'intérieur soit cuit. Dans les moules en tôle blanche, le temps de cuisson peut être de 10 à 20 p. cent supérieur (pages 24/25). Ils conviennent aux fours à gaz et à chaleur tournante, dans lesquels la chaleur agit plus directement.

Les moules à revêtement intérieur (moule à brioche ou à charlotte, 6) sont ceux de la nouvelle génération. Les gâteaux s'en démoulent facilement, même s'ils n'ont pas été graissés avec un soin tout particulier. Ils sont aussi très faciles à nettoyer et garantissent d'excellents résultats en ce qui concerne la couleur et la cuisson des gâteaux qu'on y prépare (pages 24/25).

Les moules en cuivre (moule à kouglof, 5) ont fait leurs preuves et sont en outre très décoratifs. Leur prix est toutefois élevé, leur entretien difficile, et ils doivent être rétamés de temps à autre.

Les caissettes en papier (8) sont pratiques pour les biscuits et les petits fours. Prêts à l'emploi, il ne faut ni les graisser ni les fariner. On les détache tout simplement en fin de cuisson, avant de les jeter.

Les moules en fonte (4) du bon vieux temps sont très décoratifs (on peut les suspendre dans la cuisine), mais aussi très lourds. Ils absorbent bien la chaleur du four, qu'ils transmettent régulièrement aux gâteaux qu'on y fait cuire. On pourra donc éteindre le four avant la fin de la cuisson.

Les moules en verre à feu (3) sont mauvais conducteurs de la chaleur et le temps de cuisson s'en trouve considérablement prolongé. Ils permettent toutefois de surveiller à tout moment la couleur du gâteau.

Les moules en céramique (11) sont, comme ceux en verre à feu, mauvais conducteurs. Si le temps de cuisson est prolongé d'un bon tiers, ils n'en sont pas moins très décoratifs.

Les moules en porcelaine à feu, sur la photo un moule à pie (13), présentent toujours un bord peu élevé et cannelé. Ils sont, eux aussi, mauvais conducteurs de la chaleur, ce qui n'est pas un inconvénient, loin s'en faut, dans le cas des pies (ou tourtes), qui comportent uniquement un couvercle de pâte. Ils conviennent en outre aux fours à micro-ondes.

Les moules en carton (14) à jeter, qui accompagnent souvent les mélanges prêts à l'emploi, représentent un gaspillage d'énergie, tant au niveau de la production qu'à celui de la cuisson. Ils n'en sont pas moins très pratiques, le graissage et le nettoyage se trouvant éliminés.

L'anneau à gâteau en acier inoxydable (10) est surtout utilisé par les professionnels. On peut en régler le diamètre à volonté avant de le poser sur une plaque, sans être limité aux moules à fond amovible qu'on trouve dans le commerce. Le gâteau est en outre très facile à démouler.



Le moule en cœur sans fond (12) s'utilise de la même manière et selon le même principe.
Les moules à petits biscuits (9) ne sont en fait que des emporte-pièce, dont on se sert pour découper la pâte sablée.
Les moules à tartelettes (15), ronds ou en forme de barquettes, servent à cuire à blanc des fonds qu'on garnit par la suite. On les fonce de pâte sablée et on les empile avant de les glisser au four après avoir rempli le moule supérieur de légumes secs (pages 28/29). Cela suffit pour que la pâte ne gonfle pas exagérément dans les moules sous-jacents.

Les bons vieux moules en fer-blanc (sans photo) de nos grand-mères sont difficiles à entretenir (il est indispensable de les faire sécher dans le four ou sur la plaque de la cuisinière pour qu'ils ne rouillent pas), mais garantissent un résultat parfait: des pâtisseries dorées à point en un temps record.
Le moule en aluminium ménager (1) est pratique, puisqu'on le jette après usage, mais présente les mêmes inconvénients que les moules en fonte blanche (il réfléchit la chaleur et le temps de cuisson s'en trouve prolongé).
Les moules en matière synthétique (sans photo) assurent un démoulage sans problèmes, puisque les gâteaux n'y adhèrent pas. Ils s'altèrent toutefois rapidement à l'usage et ne conviennent que pour les fours électriques ou à micro-ondes, en aucun cas pour les fours à gaz.

L'ÉQUIPEMENT DE BASE

Il faut en tout cas un moule à fond amovible, dont on peut détacher le bord. Il comporte généralement un anneau complémentaire en forme de couronne, qui permet de se passer d'un moule à savarin.
On trouve des moules à fond amovible de différents diamètres. Si on aime les gâteaux en pâte levée ou travaillée, on n'hésitera pas à acheter un moule à brioche ou à kouglof. Son "relief" peut varier, mais il comporte toujours une cheminée centrale au travers de laquelle la chaleur se transmet au cœur du gâteau.
Un moule rectangulaire de 0,5 à 1,5 litre ou plus est indispensable pour la préparation des pains et des cakes les plus divers. On s'en servira aussi pour confectionner pâtés et terrines.
Tous les fours comportent au moins une plaque à gâteau. Si elle ne suffit pas, notamment quand on prépare des petits biscuits, on pourra se servir de la grille chemisée d'aluminium ménager.
Les moules miniatures sont particulièrement intéressants pour les petits ménages. Ils ont exactement les dimensions d'un gâteau ou d'une tarte qu'on peut manger seul ou à deux, sans laisser de restes

Conseils pratiques et "trucs" pour l'utilisation judicieuse de moules judicieusement choisis

COMMENT RECONNAÎTRE UN MOULE DE BONNE QUALITÉ?

De toute évidence, les gâteaux doivent y cuire régulièrement en un temps donné et se démouler aisément. Il faut aussi que le moule se nettoie facilement, éventuellement après avoir été préalablement mis à tremper. Le moule influence en outre la consistance du gâteau: si celui-ci reste trop longtemps dans le four parce que le matériau est mauvais conducteur de la chaleur, il risque de se dessécher. Le tableau ci-contre montre clairement l'influence du matériau dans les différents types de fours (voir les explications au bas de la dernière colonne, page 25). Il a été élaboré sur la base de recherches très précises et apporte la preuve définitive qu'il ne vaut pas la peine d'économiser sur le prix des moules. Les moules (bon marché) en tôle blanche sont d'une qualité nettement inférieure à tous les autres.

LA PRÉPARATION DU MOULE

— En principe, tous les moules doivent être préalablement graissés, même si l'intérieur est recouvert d'une couche antiadhésive. Deux exceptions à cette règle: la pâte sablée très grasse (elle contient suffisamment de beurre pour graisser le moule) et la pâte feuilletée, pour laquelle on se contentera de rincer le moule à l'eau froide (la vapeur qui se dégage fera lever le gâteau).

— Il n'est pas indispensable de graisser le moule si on le chemise de papier à pâtisserie, ce qui est aisé dans le cas des moules de forme régulière et lisses. Par contre, s'il s'agit d'un moule à cake ou d'un moule à fond amovible, l'opération est plus délicate. Il faudra ciseler ou entailler le papier pour qu'il adhère bien aux parois latérales et dans les coins, de manière que la pâte ne soit jamais en contact avec la tôle.

— Utiliser du beurre ou de la margarine à température ambiante pour graisser les moules, dont on enduit au pinceau tous les recoins et moulures.

— Préparer de préférence le moule avant de commencer à confectionner la pâte et le réserver au réfrigérateur, où la matière grasse utilisée se figera et sera bien visible. De cette manière, on pourra le cas échéant faire les "retouches" nécessaires.

— Verser la pâte dans le moule refroidi et glisser au four sans attendre: la pellicule grasse solidifiée n'aura pas le temps de fondre et de se mélanger à la pâte.

— Bien des recettes (biscuits délicats ou pâte sablée) conseillent de saupoudrer le moule de farine, de noisettes ou d'amandes moulues, ou encore de chapelure, cela avant de le mettre au réfrigérateur, bien sûr: plus rien de peut adhérer à la pellicule figée.

LA QUALITÉ A SON PRIX!

Entre les moules bon marché en tôle blanche et ceux qu'utilisent les professionnels (matériau stable et résistant, recouvert de silicone), la différence de prix peut aller jusqu'à 600 p. cent. La somme que cela représente est toutefois judicieusement investie: les moules de ce genre ont *la vie dure. Le prix des moules en tôle noire et à recouvrement Téflon se situe à peu près entre les deux.*



MOULE EN TÔLE BLANCHE



	Four électrique	Chaleur tournante	Four à gaz
Temps de cuisson (minutes)	517	524	515
Consommation d'énergie	7,56	5,89	7,34
Tendance à adhérer	2,75	2,75	2,67
Couleur	3,83	2,08	2,33
Nettoyage	3,00	3,00	3,00



MOULE EN TÔLE NOIRE

	Four électrique	Chaleur tournante	Four à gaz
Temps de cuisson (minutes)	480	483	488
Consommation d'énergie	6,91	5,46	6,84
Tendance à adhérer	2,33	2,42	2,33
Couleur	2,17	1,83	2,92
Nettoyage	2,58	2,58	2,58

On pèse soigneusement les ingrédients et on les travaille rigoureusement selon la recette avant de remplir le moule adéquat et de le glisser au four pour un temps donné . . . et quand la merveilleuse brioche en sort, impossible de la démouler! Ou elle est pâle et sans forme au lieu de glisser, dorée et appétissante, sur le plat à gâteau. Cela ne vous est jamais arrivé? Vous avez de la chance! A moins que vous ne connaissiez déjà tous les trucs du métier? Si c'est le cas, vous pouvez tourner la page.



MOULE À RECOUVREMENT TÉFLON

	Four électrique	Chaleur tournante	Four à gaz
Temps de cuisson (minutes)	481	494	504
Consommation d'énergie	6,77	5,87	6,92
Tendance à adhérer	2,17	2,17	2,08
Couleur	2,33	1,92	3,00
Nettoyage	1,92	1,92	1,92



MOULE RECOUVERT DE SILICONE

	Four électrique	Chaleur tournante	Four à gaz
Temps de cuisson (minutes)	453	460	478
Consommation d'énergie	6,27	5,49	6,31
Tendance à adhérer	1,17	1,17	1,17
Couleur	1,75	1,75	2,25
Nettoyage	1,08	1,08	1,08

CHOISIR LES MOULES EN FONCTION DU FOUR

C'est dans les fours à gaz ou à chaleur tournante qu'on obtient les meilleurs résultats avec les moules en tôle blanche. On glissera la grille au niveau de la rainure inférieure. Dans les fours électriques, on veillera, quand c'est possible, à augmenter la température inférieure et à réduire la température supérieure. Si, en dépit de ces précautions, la surface du gâteau prend trop rapidement couleur, il faudra le couvrir de papier à pâtisserie ou d'aluminium ménager.

Les moules en tôle noire réfléchissent directement la chaleur du four. Si la température inférieure est trop élevée, le gâteau risque de se dessécher. C'est pourquoi, dans les fours à gaz surtout, on le fera cuire dans le haut du four, en insérant éventuellement une plaque supplémentaire dessous, pour le protéger de la chaleur inférieure. Dans les fours électriques à température réglable en haut et en bas, réduire la température inférieure.

Les moules à recouvrement Téflon sont particulièrement indiqués pour les fours électriques, les résultats obtenus étant encore supérieurs dans les fours à chaleur tournante (cuisson plus rapide et plus régulière). Quant aux moules recouverts de silicone, ils sont tout simplement parfaits et assurent un résultat optimal dans tous les types de fours.

UN MOT ENCORE DU NETTOYAGE

Il est préférable de ne pas laisser refroidir trop longtemps les moules utilisés. Le plus simple est de les mettre à tremper sans attendre dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit pour la vaisselle. Au bout d'un moment, tout ce qui pourrait y avoir adhéré s'enlève très facilement. N'utiliser en aucun cas un produit abrasif, une éponge métallique ou, pire encore, un couteau, qui grifferaient la tôle et le recouvrement au détriment du prochain gâteau qu'on y ferait cuire.

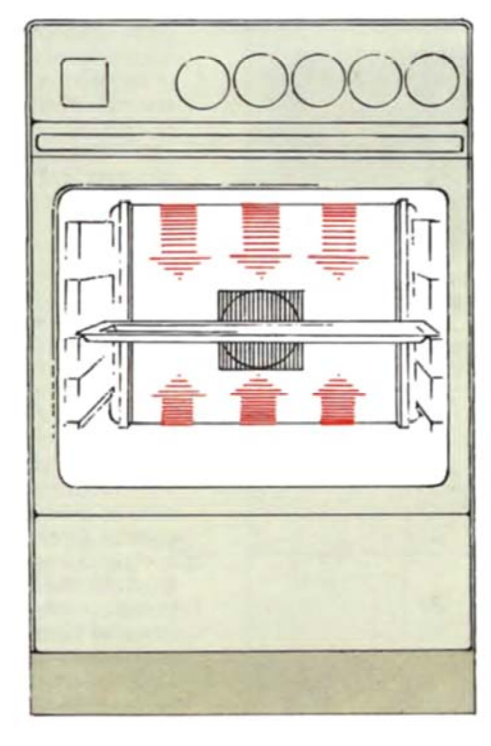
AU SUJET DU TABLEAU

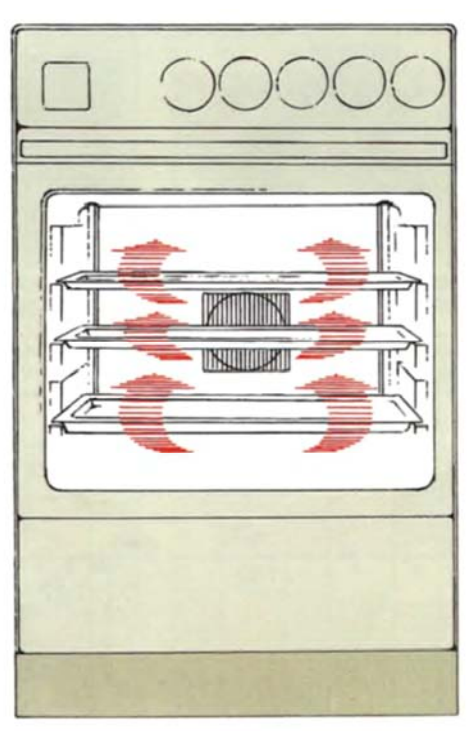
Temps de cuisson: temps global, en minutes, de tous les essais effectués.
Consommation d'énergie: en kWh pour l'ensemble des essais. Tendance à adhérer, couleur et nettoyage: évaluation selon une échelle allant de 1 (excellent résultat) à 6 (résultat très peu satisfaisant).

La nouvelle génération: miracles de la technique

GAZ OU ÉLECTRICITÉ: COMMENT CHOISIR?

Jusqu'à ces dernières années, le gaz n'avait guère d'adeptes quand il était question de pâtisserie. Il semblait en effet délicat de travailler à proximité d'une flamme vive. Surtout à de basses températures, notamment pour faire sécher des meringues. Ces temps sont toutefois révolus. Les progrès de la technique s'appliquent depuis un moment déjà aux fours à gaz et, à première vue, il est difficile de distinguer les nouveaux modèles des fours électriques les plus modernes. La flamme est invisible et un système de ventilation perfectionné assure une répartition uniforme de la chaleur. Les modèles les plus vendus n'en restent pas moins combinés, la plupart du temps, avec un four électrique, plus "sophistiqué", mais aussi plus cher.





Le marché est vaste, le choix difficile. De nos jours, acheter un nouveau four n'est pas une petite affaire. Il faut d'abord choisir entre le gaz et l'électricité. Puis entre la chaleur tournante et le four conventionnel à température réglable en haut et en bas, avec ou sans gril, micro-ondes et dispositif auto-nettoyant, à encastrer ou non . . . on n'en finit plus! Pour faciliter un tant soit peu la décision, voici un aperçu des avantages et des désavantages des différents modèles.

LE FOUR CONVENTIONNEL

On entend par là le système classique de chauffage par le haut et par le bas. Les spirales de chauffage, recouvertes ou non, agissent par rayonnement. En d'autres termes, la chaleur vient de haut en bas et de bas en haut, dans une seule direction. L'avantage: elle agit directement, donc plus rapidement, sur la pièce à cuire. Le désavantage: la température n'est pas la même dans tout le four. A proximité de la porte, par exemple, elle est nettement inférieure et il peut arriver que le biscuit ou les petits gâteaux sur la plaque soient cuits du côté de la paroi arrière avant d'être dorés devant. Les températures et les temps de cuisson indiqués dans les recettes du présent ouvrage s'appliquent à ce type de four.

FOUR À CHALEUR TOURNANTE OU À AIR CHAUD

On l'a considéré jusqu'à tout récemment comme le four de l'avenir. Un ventilateur installé sur la paroi arrière fait circuler dans le four l'air chaud produit par les serpentins latéraux. L'avantage: la température à l'intérieur du four est partout la même et agit de toutes parts sur la pièce à cuire, même si on superpose plusieurs plaques. Le désavantage: l'air en mouvement a tendance à dessécher et certaines pâtes ne prennent pas couleur. Ce système a néanmoins fait ses preuves dans la plupart des boulangeries-pâtisseries. La seule difficulté est d'adapter les températures indiquées dans les recettes. La chaleur étant absolument constante dans tout le four, la température choisie doit être inférieure à celle qui règne dans un four conventionnel, mais il faudra prolonger la cuisson. Ce qui, à son tour, sera compensé par le fait qu'il n'est pas nécessaire de préchauffer les fours à chaleur tournante.

UNE RÈGLE FONDAMENTALE

Température inférieure de 15 à 20 %.
Temps de cuisson prolongé de 10 %.

LES FOURS DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION

A l'usage, une conclusion s'est imposée: la solution idéale est de combiner les différents systèmes, températures supérieure et inférieure réglables et chaleur tournante, selon les besoins. On va même jusqu'à intégrer aux modèles de luxe des micro-ondes qui, dans certains cas, réduisent considérablement le temps de cuisson. Elles ne sont toutefois pas indiquées pour la pâtisserie: la pâte cuit mais ne lève pas et surtout ne prend pas couleur. Dans les fours combinés, on y fait appel pour accélérer la cuisson tout en utilisant l'air chaud ou la chaleur conventionnelle pour dorer la pièce à cuire. Ces fours ultra-modernes présentent un autre avantage: ils sont autonettoyants. Par pyrolyse, c'est-à-dire par décomposition chimique des résidus à haute température. Ou encore par catalyse, les parois émaillées étant traitées de façon à ne subir aucune altération.

FAUT-IL PRÉCHAUFFER LE FOUR?

C'est une question qu'on se pose depuis que les sources d'énergie sont devenues rares et chères. Et que n'a-t-on pas expérimenté à ce sujet! Toutefois, en affirmant qu'on obtient des résultats "pratiquement" identiques sans préchauffer le four, il faut bien admettre que l'accent est mis sur "pratiquement" plutôt que sur "identiques". Bien peu de pâtes supportent d'attendre dans un four froid la température qu'il leur faut pour lever. Ne serait-ce que parce que, dans les anciens modèles, il faut pour cela 20 minutes ou plus. Il est donc indispensable de préchauffer le four, ce qui, dans le cas des "miracles de la technique" mentionnés plus haut, demande un minimum d'énergie. Et le fait est que, dans le cas des fours à chaleur tournante, qu'il n'est pas nécessaire de préchauffer, puisque l'air qui y circule est chaud en un rien de temps, la cuisson est prolongée d'autant.

LA PÂTISSERIE SANS FOUR

Mais oui, c'est possible! Pour certaines spécialités en tout cas: pâtisseries frites ou gaufres, par exemple. Ou encore pâtes simples, telles que la pâte travaillée pour fonds de tartes aux fruits, qu'on peut parfaitement faire cuire à couvert dans une poêle. Il n'en reste pas moins vrai que, si on aime faire de la pâtisserie, le four est indispensable. Il existe aujourd'hui des modèles miniatures qui trouvent place dans la plus minuscule des cuisinettes ou sur le "bar" d'un studio.

Les petits trucs...

QUAND ÇA NE VA PAS
Parfois, c'est la catastrophe et on la sent venir. Voici quelques trucs de métier pour y faire face:
La crème fouettée ne "prend" pas.
La raison:
– La crème, le bol ou le fouet n'étaient pas assez froids.
– On a ajouté le sucre trop tôt.
Le remède: arrêter de fouetter avant que la crème commence à floculer et verser dans un récipient en métal (bon conducteur). Laisser refroidir un moment au congélateur ou dans un bain d'eau froide, puis recommencer à fouetter délicatement.
Les blancs d'œufs ne montent pas en neige.
La raison:
– Ils contenaient un reste de jaune.
– Les ustensiles utilisés portaient des traces de graisse.
– On a ajouté le sucre trop tôt.
Le remède: il n'y en a malheureusement pas – il faut recommencer avec des blancs d'œufs frais, auxquels on ajoutera un peu de sel.
Le gâteau est gluant.
La raison:
– Trop peu de poudre à lever, de levure ou de blancs en neige – la pâte n'était pas assez légère.
– On a travaillé trop longtemps la pâte qui est devenue coriace.
Le remède: utiliser le gâteau émietté pour garnir une autre pâtisserie ou un dessert (le "Trifle" de la page 231 p. ex.).
Le gâteau ne se démoule pas.
La raison:
– Le moule n'était pas suffisamment graissé.
– On n'a pas laissé reposer le gâteau au sortir du four.



LA CUISSON À BLANC
On peut faire cuire une croûte de pâtisserie vide sans qu'elle ramollisse par la suite. Pour cela, on tapissera le moule foncé de pâte de papier à pâtisserie avant de le remplir de légumes secs. De cette manière, le fond restera bien lisse et les bords ne s'affaisseront pas à la cuisson. On pourra réutiliser les légumes secs.



POUR ABAISSER LA PÂTE EN CARRÉ
Il suffit de la rassembler en formant un boudin plutôt qu'une boule. Ou encore de l'abaisser en diagonale en partant du centre.



SIX D'UN COUP
Foncer individuellement les moules à tartelettes, ce n'est pas facile. Pour aller plus vite, on rangera les moules beurrés les uns à côté des autres et on posera dessus la pâte abaissée à l'épaisseur voulue. Après l'avoir enfoncée délicatement, du bout des doigts ou à l'aide d'un pinceau, on passera dessus le rouleau à pâtisserie qui coupera les bords.



POUR FONCER LE MOULE OU LA TÔLE
La pâte abaissée est difficile à transporter. On la laissera donc sur le rouleau avant de la dérouler dans le moule ou sur la tôle.

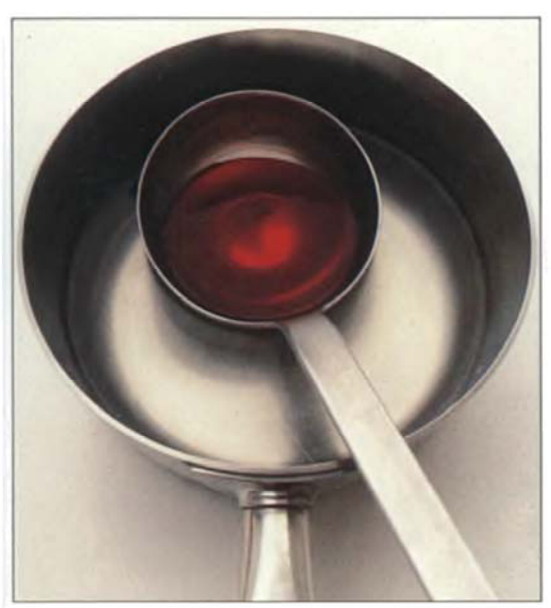


DES GÂTEAUX SUR MESURE
Si le biscuit est trop grand ou que le bord a pris trop vivement couleur, on peut en réduire le diamètre à l'aide de l'anneau d'un moule à charnière ou d'un anneau à gâteau (page 23), qu'on peut régler à volonté.



POUR DÉCORER LE POURTOUR D'UN BISCUIT
Avec des amandes émincées et rôties, par exemple. On les prendra dans la main et on les pressera délicatement contre la crème fouettée ou la crème au beurre qui recouvre le gâteau. Rassembler celles qui n'adhèrent pas avec un pinceau et les coller sur la garniture. Donner la dernière touche à l'aide d'une corne à pâte.

. . . qui facilitent les choses



LE BAIN-MARIE POUR LA GÉLATINE
Pour dissoudre la gélatine vite et bien, il suffit de mettre les feuilles trempées et bien essorées dans une louche qu'on pose dans un bain-marie frémissant. Le métal, bon conducteur, transmet directement et rapidement la chaleur. Veiller toutefois à ce que l'eau du bain-marie ne mouille pas la gélatine.



COMMENT UTILISER UNE POCHE À DOUILLE
1. Replier le bord de la poche avant d'y insérer fermement la douille choisie.
2. Remplir la poche en la maintenant juste sous le rebord.
3. Relever la manchette, lisser la poche en tordant la partie supérieure, pour que le contenu ne puisse pas déborder quand on appuie dessus pour former le décor.
4. Si on désire changer la douille, on se contentera de la superposer de l'extérieur à celle qui se trouve dans la poche. Si on travaille avec un appareil épais, il faudra alors la maintenir fermement en place.



BIEN PRATIQUE, L'ANNEAU À GÂTEAU
Pour un gâteau "à étages", par exemple, on rangera les fruits sur des fonds de diamètres égaux, entourés de l'anneau . . .



. . . et nappés de crème, avant de verser la liaison sur le tout. Il suffira de détacher l'anneau à l'aide d'un couteau lorsque la crème et la liaison auront la consistance voulue.



LES DÉCORS EN PÂTE À CHOU FRITE
garderont leur forme si, après les avoir formés à la poche à douille sur du papier à pâtisserie, on les fait délicatement glisser dans de la graisse très chaude.



POUR ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES
en fouettant la crème, on posera un torchon de cuisine sur le bol.



DU VRAI SUCRE VANILLÉ
Rien de plus facile: faire macérer dans un bocal rempli de sucre une gousse de vanille fendue dans la longueur.





HABILLAGE DE PÂTE D'AMANDES
Abaisser la pâte d'amandes en un cercle dépassant de 5 à 6 cm le diamètre du gâteau et faire adhérer au rouleau.

DÉCORER LE POURTOUR
d'un biscuit, c'est facile. Et très joli: il suffit de l'enduire généreusement de chantilly ou de crème, puis de le faire tourner sur son axe en maintenant une corne à pâte dentelée (page 21) sur la garniture. On utilisera une pelle à tarte pour transporter le gâteau sur le plat de service.



QUAND IL FAUT DU ZESTE
il suffit de le prélever très finement à l'aide d'un couteau spécialement conçu à cet effet (couteau canneleur).





Le marché — tout ce qu'il faut savoir des ingrédients

Tout est dans le grain

LE BLÉ, MATIÈRE PREMIÈRE DE NOTRE FARINE

Sauf indication contraire sur l'emballage, la farine ordinaire est obtenue en moulant des grains de blé, ou froment. Le grain de blé comporte trois parties: l'enveloppe extérieure, composée de vitamines, de sels minéraux et de cellulose; le germe, riche en corps gras; et l'intérieur blanc et amidonné, ou albumen, ainsi qu'une substance collante contenant des protéines complexes, le gluten.

DU GRAIN À LA FARINE

Le grain peut être moulu plus ou moins finement, selon l'usage auquel est destinée la farine. On commence par le débarrasser de son enveloppe protectrice, le son, riche en fibres végétales et en vitamines, mais surtout du germe, dont la haute teneur en corps gras ferait rancir trop rapidement la farine. L'intérieur du grain ainsi nettoyé est alors graduellement concassé et il faut pour cela jusqu'à vingt opérations différentes. Grossièrement moulu, il donne ce qu'on appelle le gruau, puis, un peu plus finement, la semoule, avant d'atteindre en fin de compte l'état de poussière que nous connaissons. Les grains de blé concassés et la semoule, vendus comme produits finis, ne sont donc rien d'autre qu'un stade intermédiaire de la fabrication de la farine.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE FARINE

Il y a farine et farine. D'une part en fonction des catégories de blé utilisées et, d'autre part, selon l'état du grain avant la mouture. En combinant un blé dur et un blé tendre, on obtient une farine dont la teneur en gluten permet de confectionner des pâtisseries moelleuses mais fermes. Par ailleurs, la manière dont le grain a été "nettoyé" avant d'être moulu détermine la couleur et la finesse de la farine obtenue. En effet, la mesure dans laquelle on élimine l'enveloppe extérieure est déterminante: moins on en laisse, plus la farine sera blanche. Entièrement débarrassée de cette enveloppe protectrice, la partie intérieure du grain, qui contient l'amidon, donne une farine extrêmement blanche et fine, sans grande valeur nutritive, qu'on utilise normalement en pâtisserie. C'est la farine fleur, ou farine supérieure. Les farines encore blanches, provenant des semoules, sont dites farines premières. Elles sont suivies de farines plus ou moins chargées de son et, par conséquent, de plus en plus teintées.

1. Grains de blé entiers, à l'état naturel.

2. Flocons de blé, obtenus par un procédé spécial à partir du grain entier. On les utilise, mélangés à de la farine, pour préparer du pain.

3. Grains de blé concassés. C'est le premier stade du concassage, à partir de grains entiers ou débarrassés de leur enveloppe extérieure.



7. Farine complète. Farine de froment servant à confectionner du pain complet à partir d'un levain.

8. Farine bise. Pour un pain savoureux qu'on peut confectionner sans levain, avec de la levure ou de la poudre à lever, grâce à la haute teneur en gluten.

9. Farine mi-blanche. Un peu moin teintée que la farine bise, elle donne des pains très savoureux.



1. Seigle. On le trouve sous différentes formes dans le commerce. Comme il contient peu de gluten il est recommandé de le mélanger à du froment.

2. Avoine. Elle est vendue en grains, en flocons, instantanés ou non, ou sous forme de farine, qu'on mélange normalement avec de la farine de blé ou de seigle.

3. Orge. Contient très peu de gluten, mais donne aux pains de froment un goût très particulier.

Pas de pâtisserie sans farine — c'est une vérité de La Palice. Et quand on fait de la pâtisserie, on sait qu'il y a farine et farine. Les emballages portent normalement toutes les indications utiles à ce sujet, ce qui facilite le choix en fonction de l'usage auquel on la destine.

!. Farine de Graham. Elle doit son nom au médecin américain qui l'a découverte". C'est une farine complète, relativement fine.

5. Son. Enveloppe protectrice du grain, concassée avec le germe.

6. Semoule. Stade intermédaire de concassage du grain débarrassé du son.



10. Farine blanche. Idéale pour les petits pains.

11. Farine traitée. C'est une farine fleur qui, grâce à un procédé spécial, absorbe les liquides sans former de grumeaux.

12. Farine fleur. La plus fine et la plus blanche des farines.



4. Mais. Pratiquement pas de gluten, ce qu'on compense en ajoutant du blanc d'œuf en neige aux pâtes à base de farine de mais.

5. Millet. C'est une céréale qu'on cultivait déjà à des fin alimentaires aux temps préhistoriques. Elle contient très peu de gluten et on l'utilise toujours en mélange.

6. Sarrasin. Appellé aussi blé noir, on l'utilise généralement avec de la farine de froment, qui masque sa saveur légèrement amère.

LE GLUTEN

La farine de blé contient des protéines complexes qui, mélangées à un liquide, donne une substance gluante, le gluten. A la cuisson (à partir de 75 degrés), il gonfle au contact de l'humidité de la pâte, permettant à celle-ci de lever tout en restant ferme. La farine la plus couramment employée en pâtisserie est la farine fleur. Elle donne suffisamment de gluten pour obtenir une pâte moelleuse et à grain fin, sans qu'il soit nécessaire d'ajouter du levain. Les blancs en neige ou un peu de levure ou de pouvre à lever suffisent. Par contre, dans le cas de la farine complète, le gluten concentré dans l'enveloppe du grain donne une pâte tellement collante qu'il devient indispensable d'avoir recours à un levain chimique ou naturel.

LES FARINES SPÉCIALES

Le blé n'est pas la seule céréale à donner, moulu, de la farine. Le seigle, par exemple, joue un rôle très important. Toutes ces farines spéciales contiennent une part plus ou moins importante de l'écorce du grain. D'une manière générale, elles sont très pauvres en gluten et il est indispensable de les utiliser en mélange avec d'autres types de farine. On peut voir sur la photo ci-contre les grains entiers des différentes céréales et la farine qu'on en tire.

QU'ENTEND-ON PAR FARINE COMPLÈTE?

Comme son nom l'indique, on l'obtient à partir du grain complet, entier, écorce et germe inclus. Les sels minéraux que contiennent les couches extérieures du grain sont donc protégées, de même que les particules de cellulose, que l'organisme n'est pas en mesure de digérer. Elles jouent donc le rôle de substances de lest et sont indispensables à notre alimentation. Les corps gras contenus dans le germe rendent la farine sensible à l'action de l'air: elle rancit rapidement et il faut l'utiliser sans attendre.

LES FLOCONS D'AVOINE

On les utilise fréquemment en pâtisserie et ils permettent de manière optimale les ressources alimentaires du grain puisque, pour les préparer, on utilise le grain entier. Légers (le grain d'avoine est d'abord concassé, puis finement broyé au rouleau), ils servent à confectionner des pâtisseries moelleuses mais fermes, dont on apprécie le goût très particulier (il rappelle un peu celui des noisettes).
Toutes les variétés de flocons d'avoine conviennent pour la pâtisserie, y compris les qualités instantanées.

LES MATIÈRES GRASSES UTILISÉES EN PÂTISSERIE

Sans adjonction de matière grasse, la pâte ne serait qu'une masse friable, sans aucune homogénéité. C'est le corps gras qui lui donne son éllasticité et rend la pâtisserie moelleuse ou, selon la pâte, fondante et délicate. Les corps gras communiquent en outre aux gâteaux un goût particulier et constituent en quelque sorte la plate-forme sur laquelle les différentes substances aromatiques développent leur pleine saveur. Il faut aussi une matière grasse pour enduire plaques et moules, afin d'empêcher la pâte d'y adhérer. En fondant à la chaleur du four, elle constitue une pellicule protectrice qui joue le rôle de capitonnage. Les corps gras sont donc indispensables en pâtisserie. Et on les choisit en fonction de l'usage auquel on les destine. C'est ainsi, par exemple, que leur point de fusion, c'est-à-dire la température à laquelle les particules de graisse commencent à se décomposer, à dégager de la fumée et à devenir nocives, est très variable. Celui du beurre est particulièrement bas. D'une manière générale, les recettes du présent ouvrage font appel à du beurre, qui assure les meilleurs résultats.

Sur la photo:
(de haut en bas)

LE BEURRE

Il est irremplaçable et apporte la saveur la plus riche. Il faut toutefois utiliser un beurre de première qualité, sinon, on peut tout aussi bien faire appel à une autre matière grasse. Le beurre le plus fin est préparé avec de la crème pasteurisée, ce qui est mentionné sur l'emballage. Le beurre à base de crème aigre se conserve plus longtemps.

LE SAINDOUX

D'un goût moins savoureux, on l'utilise par exemple pour la pâte levée qui servira à confectionner une tarte aux oignons. Il convient aussi pour frire.

LA GRAISSE DE BŒUF CLARIFIÉE

Autrefois, elle remplaçait couramment le beurre et on l'utilise toujours dans certaines recettes de gâteaux anglais, notamment celle du célèbre plum-pudding.

LA MARGARINE

La grande concurrente du beurre, de l'avis des fabricants en tout cas. Dans une large mesure, c'est une question de principes, d'argent ou de goûts. Il faut donc laisser à chacun la possibilité de choisir son corps gras.

LES GRAISSES VÉGÉTALES

On les fabrique avec des huiles durcies, extraites de certaines plantes ou de leurs fruits. D'un goût parfaitement neutre, elles supportent des températures élevées et conviennent donc bien pour frire.

L'HUILE D'OLIVE

Corps gras universel des pays méditerranéens, elle donne aux pâtisseries une texture très douce et une saveur distinctement reconnaissable. La meilleure est l'huile d'olive pressée à froid, dite "vierge".

. . . Beurre et saindoux, et du sucre, pour tout ce qui est doux . . .

LE SUCRE

C'était autrefois une denrée précieuse, que seuls les grands de ce monde étaient en mesure de se procurer. On l'importait des Indes et il était tellement cher qu'on le conservait dans des boîtes en or ou en argent munies d'une serrure solide. Les gens du peuple devait se contenter de miel et ce n'est qu'au début du siècle dernier que fut découvert le procédé permettant d'extraire le sucre d'une betterave indigène.

Fort heureusement d'ailleurs puisque, sans sucre, pas de pâtisserie! Outre ses propriétés édulcorantes, en effet, il contribue à la texture et à la compacité de la pâte. Les résultats obtenus en utilisant des édulcorants artificiels sont plutôt décevants. Il faut préciser que la composition chimique du sucre de canne et du sucre de betterave est identique, bien que leur goût soit distinct. Signalons enfin que chaque fois qu'on utilise du sucre en pâtisserie, il faut ajouter une pincée de sel pour souligner la saveur et le „caractère" du gâteau.

Sur la photo:
(de haut en bas)

LE SUCRE CRISTALLISÉ

C'est le sucre blanc qu'on utilise dans tous les ménages. Il se prête pratiquement à tous les usages. Certaines qualités raffinées à l'extrême conviennent tout particulièrement pour les pâtes délicates et les confitures.

LE SUCRE GLACE

Sucre très raffiné, réduit à l'état de poudre. On l'utilise chaque fois qu'il faut dissoudre le sucre très rapidement; pour la pâte d'amandes, par exemple, ou les glaçages.

LE SUCRE EN GRAINS

Comme son nom l'indique, il se présente sous forme de petits grains, ou granules. On l'utilise principalement pour décorer: il ne fond pas au contact de la chaleur supérieure du four.

LE SUCRE EN MORCEAUX

Sucre très raffiné, légèrement humecté et pressé en forme de cubes plus ou moins réguliers. Il sert avant tout à sucrer le thé et le café.

LE SUCRE DE CANNE

Il ne faut pas le confondre avec le sucre brut, appelé aussi cassonade ou sucre brun, qui est un sucre roux, de canne ou de betterave, n'ayant été raffiné qu'une fois.
Le sucre de canne, lui, peut être blanc (en haut) ou roux, et est extrait, faut-il le dire, de la canne à sucre.

LE SUCRE CANDI BLANC

Purifié et cristallisé en gros morceaux, il se dissout très lentement et on l'apprécie tout particulièrement dans le thé.

LE SUCRE CANDI BRUN

Coloré avec du caramel très foncé, il sert à confectionner des gâteaux au miel et des pâtisseries croustillantes.

LE MIEL

Produit naturel, liquide quand il est frais, mais s'épaississant à la longue. Il suffit alors de le chauffer lentement pour qu'il retrouve son élasticité.



Il est important de bien connaître les ingrédients. Le succès en dépend, plus encore en pâtisserie qu'en cuisine.
Ne serait-ce, par exemple, que parce que tous les corps gras ne se comportent pas de la même manière à la cuisson. Ou que le sucre ne sert pas uniquement à édulcorer.
Voici un bref aperçu de ce qu'il faut savoir.



Cinq auxiliaires précieux pour transformer les pâtes lourdes et compactes en gâteaux aériens

LES PÂTES QUI DOIVENT LEVER ET LES AUTRES

Il est évident que les pâtes destinées à des pâtisseries compactes ne doivent pas contenir d'air La pâte sablée, par exemple, la pâte à strudel ou à nouilles, ou encore la pâte feuilletée. Elles doivent avant tout être consistantes et ne nécessitent pas l'adjonction d'un produit qui les fera lever.
Les gâteaux friables, tels que les biscuits, se situent en quelque sorte à la limite: ils doivent être légers et moelleux, ce qui impliquerait la présence d'un produit à lever. Toutefois, la façon dont on travaille la pâte ou le fait qu'on y incorpore des blancs d'œufs en neige suffit généralement à la rendre assez légère pour qu'il soit superflu d'y d'ajouter, par exemple, de la poudre à lever, et en tout cas jamais plus qu'une pointe de couteau.
Par contre, pour toutes les pâtes lourdes, qui contiennent une quantité importante de matière grasse (pâte levée au beurre), ou confectionnées avec des grains de blé concassés, par exemple, très riches en gluten, la présence d'un agent les aidant à gonfler est indispensable. Et plus la pâte est lourde, plus cet agent doit être efficace.
Il faut toutefois veiller à ne pas forcer la dose: une pâte trop "aérée" s'affaisse plus facilement au sortir du four.

LEVURE CHIMIQUE OU NATURELLE?

On distingue deux types de levures: les agents de fermentation chimiques tels que la poudre à lever, le carbonate d'ammonium et le bicarbonate de soude.
Les agents de fermentation biologiques sont la levure de boulangerie et le levain, qui contiennent une levure, c'est-à-dire un champignon unicellulaire pouvant faire lever les pâtes farineuses en y provoquant une fermentation qui dégage de l'acide carbonique.



LA POUDRE À LEVER

Elle se compose de bicarbonate de soude combiné avec un élément acide tel que l'acide tartrique, par exemple. La réaction chimique produit du dioxide de carbone, gaz incolore et inodore, qui fait gonfler la pâte au contact de la chaleur.

LA LEVURE DE BOULANGER

Elle doit être fraîche, de couleur gris clair et de consistance ferme, et dégager une odeur légèrement aigre. En vieillissant, elle devient molle, visqueuse et perd toute sa puissance. On trouvera d'autres renseignements à ce sujet dans la colonne de droite et à la page 122.

LA LEVURE INSTANTANÉE

Elle est bien pratique puisqu'on peut toujours en avoir sous la main et qu'elle ne perd rien de son pouvoir fermentant, même au bout de plusieurs mois. Elle n'agit toutefois pas aussi efficacement que la levure fraîche et il est indispensable d'augmenter légèrement la quantité indiquée dans la recette. On s'en tiendra aux indications sur l'emballage.

De la farine, du sucre, des œufs, un corps gras, il en faut, mais ce n'est pas suffisant. Si on se contente de les mélanger on obtient, selon les proportions de l'un ou l'autre de ces ingrédients, un bloc de béton ou un gâteau tellement "gonflé" qu'il en devient ridicule. Pour qu'il soit tout simplement d'une grande légèreté, la pâte doit contenir de l'air. Dans certains cas, il suffit pour cela de bien la travailler, mais ce n'est pas toujours suffisant. Il faut alors ajouter un agent fermentant chimique ou biologique. Comme son nom l'indique, il déclenche dans la pâte un processus de fermentation qui la fait gonfler et la rend légère à souhait.



LE BICARBONATE DE SOUDE

On l'utilise surtout pour certaines pâtisseries telles que le pain d'épice et les gâteaux au miel. S'il ne fait pas vraiment lever la pâte, il lui permet de s'étaler largement à la cuisson, ce dont il faut tenir compte quand on la dresse par portions sur la plaque. Généralement vendu en pharmacie.

LE CARBONATE D'AMMONIUM

Il laisse un arrière-goût plus ou moins déplaisant d'ammoniac et c'est pourquoi on ne l'emploie que pour des pâtisseries contenant des épices ou des ingrédients de saveur relevée. On l'obtenait autrefois en broyant de la corne de cerf. Vendu en pharmacie.

LE LEVAIN

Pour les pâtes à la farine complète ou à la farine de seigle. On trouve parfois du levain en poudre ou liquide dans le commerce, mais le plus simple est de le préparer soi-même (recette page 162).

COMMENT AGIT L'AGENT DE FERMENTATION

D'une manière générale, on peut dire que tous les agents de fermentation provoquent la même réaction: l'humidité et la chaleur qui règnent au cœur de la pâte constituent un milieu idéal pour les substances chimiques et naturelles que leur composition appelle à dégager de l'acide carbonique et/ou de l'alcool. Il se forme ainsi une multitude de bulles d'air qui font gonfler la pâte. Pour éviter qu'elles n'en viennent à l'étouffer, on la pétrira ou on la travaillera énergiquement avant de la glisser au four ou même pendant qu'elle lève, répartissant ainsi les bulles d'air et consolidant en quelque sorte sa charpente.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'EMPLOI DE LA LEVURE

L'emploi judicieux d'une levure n'est pas une évidence. C'est en effet un agent de fermentation vivant et très délicat, dont l'action peut être instantanément interrompue ou entravée dans de mauvaises conditions. Le point le plus important est la température à laquelle on travaille: la levure agit de manière optimale aux environs de 35 degrés, mais ne supporte ni le chaud ni le froid. Pour se développer, il lui faut du sucre et on veillera donc à en ajouter une pincée, même dans les pâtes salées. La vitesse à laquelle elle agit dépend essentiellement de la température ambiante: plus il fait chaud dans la pièce, plus vite elle augmente de volume. Ce qui revient à dire qu'à des températures plus basses, il lui faut simplement plus de temps pour agir. Ce détail peut présenter certains avantages: si l'on veut des petits pains frais le dimanche matin, on préparera la pâte la veille et on la laissera lever toute la nuit au réfrigérateur.

Comment parfumer les pâtes

Quand le parfum des pâtisseries se mêle à la bonne odeur du café, ce n'est pas la farine, le sucre et les œufs qu'elles contiennent qui en sont la cause, mais bien les diverses substances aromatiques qu'on a ajouté à la pâte.
Il faut en user avec parcimonie: leur saveur ne doit jamais dominer.

1. VANILLE
Gousse séchée d'une orchidée grimpante, au parfum très doux et suave. On utilise le contenu des gousses, qu'on retrouve dans la pâte ou dans la crème sous forme de minuscules points noirs. Ils témoignent qu'on a bien utilisé de la vanille et non le produit de remplacement synthétique, la vanilline.

2. GRAINES DE FENOUIL
Goût fort et prononcé, rappelant celui de l'anis. On l'utilise pour confectionner des pains très aromatiques ou certaines pâtisseries exotiques.

3. PIMENT
Fruit de la plante du même nom, il s'emploie moulu dans des spécialités régionales (pâtisseries de Noel).

4. NOIX DE MUSCADE
Fruit d'un arbre tropical. Il faut toujours la râper de frais, avec une râpe ou un moulin à muscade: elle perd très rapidement son arôme. On l'utilise pour les petits gâteaux ou certains pains d'épice.

5. MACIS
Enveloppe dentelée de la noix de muscade. Elle est vendue en petits morceaux qu'on pile très finement au mortier.

6. ANIS ÉTOILÉ
(photo pages 30/31)
Nom vulgaire de la badiane, fruit acidulé d'un arbre tropical. En pâtisserie, on utilise les petites graines brunes dégagées de leur écorce, moulues ou broyées. Les "étoiles" entières servent à parfumer bouillons et ragoûts.

7. ANIS
Graines d'une ombellifère très aromatique. D'un goût et d'une odeur persistants, elles entrent dans la fabrication du pain d'épice et de certaines pâtisseries, confiseries et liqueurs.

8. CARDAMOME
Grains poivrés d'une plante tropicale, qu'on dégage de leur écorce fibreuse avant de les réduire en poudre au mortier. La cardamome est une épice relativement chère.

9. CANNELLE
Écorce aromatique du cannelier. Elle se vend en poudre ou en bâtonnets. Ceux-ci servent à aromatiser les liquides dans lesquels on les laisse infuser. On les pulvérisera soi-même pour les ajouter aux pâtes.

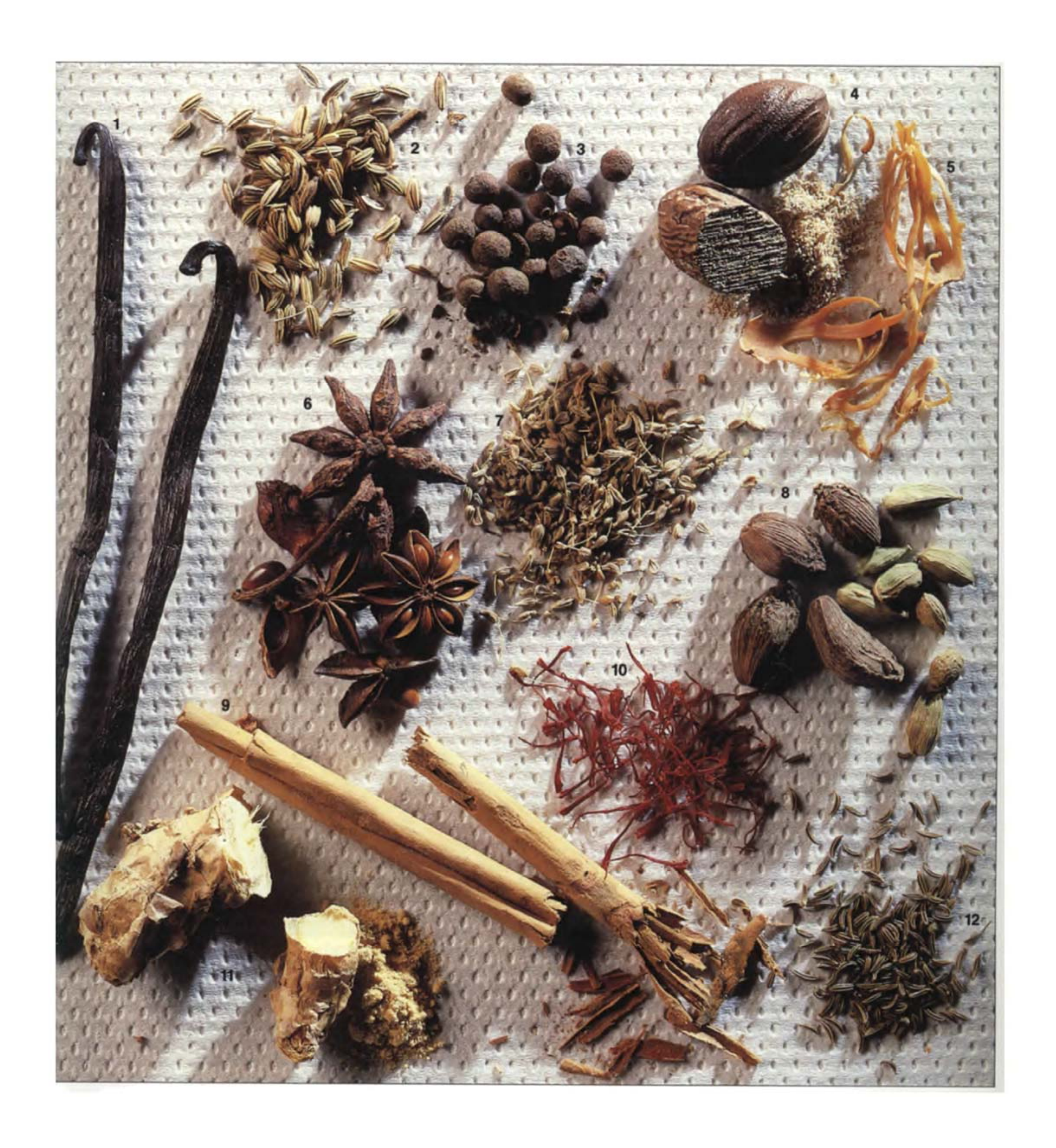
10. SAFRAN
C'est le condiment le plus cher du monde, qu'on tire du stigmate desséché du crocus. Sa couleur est d' un beau jaune intense et son parfum très aromatique.

11. GINGEMBRE
Tige souterraine, ou rhizome, d'une plante asiatique à saveur aromatique poivrée. Il faut toujours l'utiliser frais. On conservera les rhizomes dans un pot à fleur, couverts de terre qu'on arrosera légèrement de temps à autre.

12. CUMIN
C'est l'épice traditionnelle du pain, mais on l'utilise aussi pour décorer certaines pâtisseries. Le petit fruit sec, très parfumé, ne développe son plein arôme que si on le moud de frais.

LIQUEURS ET EAUX-DE- VIE
Une giclée d'alcool dans la pâte, la crème, la chantilly — et voilà la pâtisserie transformée en une spécialité de grande maison! Le rhum est un des favoris: il s'harmonise avec les différentes saveurs sans jamais dominer. Mais on peut aussi utiliser des eaux-de-vie de fruits ou parfumées à l'anis, du cognac, de l'armagnac et différentes liqueurs. Une règle d'or: ne jamais ajouter plus d'alcool qu'on ne pourrait en boire sans forcer la dose! Et toujours choisir des alcools de qualité.
On utilise aussi en pâtisserie des substances aromatiques naturelles telles que l'eau de fleur d'oranger, l'huile ou l'eau de rose, l'essence d'amande amère, etc. Tous ces produits sont très concentrés et il faut les employer avec parcimonie.

LE DOSAGE
Qu'il s'agisse d'épices, de condiments ou de substances aromatiques, c'est le dosage qui compte. Trop d'épices différentes dans une pâte gâtent, c'est le cas de le dire, la pâte. Et une trop grande quantité d'une même épice ne vaut guère mieux: son goût prononcé lasse après quelques bouchées. Il faut avant tout du doigté et des produits de première qualité. Mieux vaut dépenser quelques francs de plus que de rater un gâteau dans lequel on a mis tout son cœur! Les épices qu'on ne trouve pas dans les supermarchés sont en vente dans les pharmacies.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

Une corne d'abondance qui n'attend que notre bon plaisir...

LES FRUITS GRAS
Ils sont, comme leur nom l'indique, riches en huile. C'est pourquoi il faut les conserver au frais et à l'abri de l'air, dans une boîte hermétique par exemple. Ils se dessèchent rapidement et prennent alors un goût désagréable qu'ils communiquent aux pâtisseries auxquelles on les ajoute. Il est donc recommandé de les acheter frais, au fur et à mesure de ses besoins. Les restes éventuels pourront être surgelés. On trouve dans le commerce des fruits gras entiers, dans leur coque, décortiqués, effilés ou coupés en bâtonnets (amandes), hachés ou moulus.
Il est toutefois préférable de les détailler soi-même, juste avant de les employer, pour qu'ils ne se dessèchent pas. Une exception: emballés sous vide dans des sachets en polyéthylène, ils gardent leur bel aspect, leur consistance et tout leur arôme.

NOIX DU BRÉSIL
Elles viennent, faut-il le préciser, du Brésil et on les vend entières ou décortiquées. D'un goût typique, assez prononcé, elles sont riches en protéines et en huile.

AMANDES AMÈRES ET PIGNONS
Très rigoureusement sélectionnées, les amandes amères sont vendues en petites quantités: leur teneur élevée en acide prussique présente un certain danger. Les pignons sont les graines de la pomme de pin, dont le goût rappelle un peu celui des amandes.

NOIX
Avant leur complète maturité, elles prennent le nom de cerneaux, et on peut alors enlever facilement la pellicule amère qui les entoure.

NOIX DE PÉCAN
C'est la cousine américaine de la noix. Sa coque est lisse et les cerneaux sont plus fins et luisants.



AMANDES
L'amande est le fruit gras universel, dont le goût peu prononcé se marie pratiquement avec toutes les saveurs.

NOISETTES
En général, elles sont vendues mondées et rôties. Ou entières, avec coquilles et pellicules. Elles sont souvent moulues sans être débarrassées de ces dernières.

PISTACHES
Vendues entières ou décortiqueés. Rôties et salées. Elles gardent leur belle couleur verte à la cuisson mais sont malheureusement relativement chères.

CACAHUÈTES ET NOIX DE COCO
Cacahuètes grillées, entières ou décortiquées, mondées, parfois salées. On peut acheter la noix de coco entière ou la chair râpée. On trouve aussi des "chips" de noix de coco.

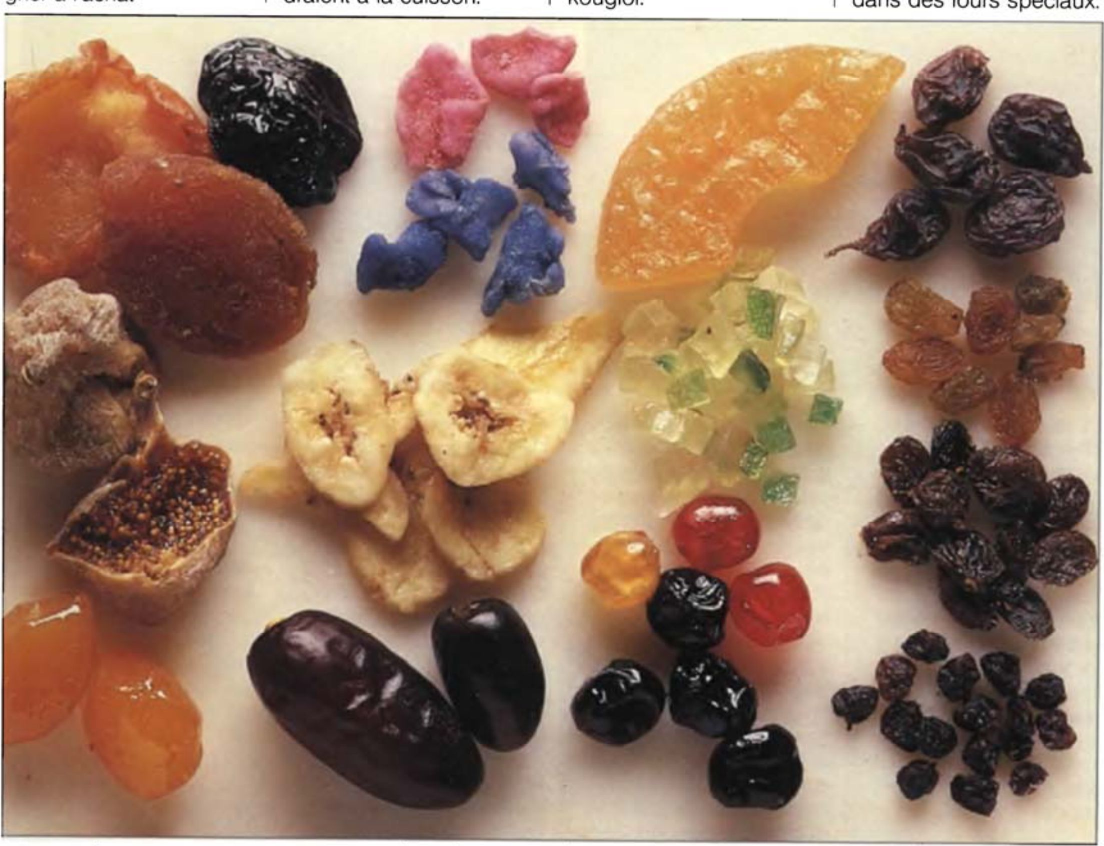
. . . pour donner aux gâteaux les plus divers leur consistance, leur arôme, leur saveur et leur moelleux.
Nos grand-mères le savaient bien, qui usaient largement
en pâtisserie d'amandes et de noisettes, de raisins et de fruits secs de toutes sortès.
Les gâteaux qui en contiennent restent plus longtemps frais et tendres.

PRUNEAUX ET ABRICOTS SECS
S'ils sont de bonne qualité, ils ne contiennent pas de soufre. Se renseigner à l'achat!

PÉTALES DE ROSE CRISTALLISÉS
On s'en sert uniquement pour décorer les gâteaux d'anniversaire, de mariage, etc. Ils ne peuvent être ajoutés à la pâte dans laquelle ils fondraient à la cuisson.

FRUITS CONFITS
On les coupe menu ou on les hache avant de les ajouter à la pâte des cakes anglais ou du kouglof.

RAISINS SECS
Grains de raisin de table desséchés au soleil ou dans des fours spéciaux.



FIGUES SÈCHES GINGEMBRE CONFIT
Pour les pâtisseries exotiques ou les cakes anglais qui sont, quand ils en contiennent, sucrés, aromatiques et très moelleux.

BANANES SÉCHÉES ET DATTES
Pour les pâtes à biscuits relativement lourdes. Dénoyauter les dattes qui, en fait, ne sont qu'à moitié séchées. Ne pas oublier que ces fruits sont très sucrés!

ÉCORCE D'AGRUMES ET CERISES CONFITES
Ecorce d'orange et de citron, indispensable pour le pain aux fruits (stollen). Les cerises servent généralement à la décoration mais peuvent aussi être ajoutées à la pâte.

VARIÉTÉS DE RAISINS SECS
De haut en bas: gros grains, raisin de Smyrne, corinthes californiens, corinthes ou raisins secs bruns.

LES FRUITS À PÉPINS SÉCHÉS
Il faut toujours les conserver au frais et, bien sûr, au sec, pour que le jus ne risque pas de s'écouler, ce qui favoriserait les moisissures. Les récipients les plus indiqués pour cela sont les bocaux à couvercles vissés, qu'on ne ferme pas à fond pour permettre à l'air de circuler.
Pour confire les fruits au sucre, un pèse-sirop est indispensable (dans les magasins spécialisés). Il permet de mesurer exactement la teneur en sure du sirop dans lequel les fruits resteront jusqu'à ce qu'ils en soient régulièrement imprégnés de part en part.
On peut aussi — et c'est plus simple — se contenter de badigeonner les fruits au blanc d'œuf avant de les saupoudrer généreusement de sucre glace. Laisser sécher à l'air et consommer rapidement: la couche de sucre ne conserve pas les fruits.

Pour confectionner de succulents gâteaux . . .

CE QUI EST FRAIS DOIT RESTER FRAIS
Tout le monde sait que les denrées périssables telles que le lait et les produits laitiers (crème, beurre, fromage blanc) doivent être enfermées au réfrigérateur dès le retour du marché. Les emballages portent généralement la date limite de conservation.
Les cas de œufs est déjà plus délicat: on les retire de leur carton pour les ranger dans le compartiment spécial du réfrigérateur et il est alors bien difficile de déterminer leur "âge". Il faudrait les marquer pour éviter d'utiliser, même en pâtisserie, des œufs datant de plus de trois semaines.
La levure doit toujours être fraîche pour agir efficacement. Elle dégage alors une odeur agréable, légèrement surette. Sa couleur est grisâtre et sa consistance ferme (pages 36/37 et 122). Conserver au réfrigérateur ou, pour un entreposage prolongé, au congélateur.
Les fruits et surtout les baies, seront utilisés aussi rapidement que possible. Ces dernières, en effet, supportent mal l'entreposage. Si on ne peut éviter de les conserver, on les rangera sur un torchon sec dans le tiroir à légumes du réfrigérateur. Laver, équeuter et éponger soigneusement au dernier moment.



LES ALIMENTS SECS SONT DELICATS!
Les raisins secs et les fruits confits ne sont jamais vraiment secs. Il faut donc les conserver à l'abri des bactéries, mais à l'air, pour éviter qu'ils ne moisissent. *Le mieux* est de choisir des récipients dont on pourra laisser le couvercle entrouvert ou des sacs en toile, perméables à l'air.
Les fruits gras, riches en huile, risquent de rancir si on les conserve trop longtemps, surtout s'ils ne sont pas entreposés au frais. Il est préférable de les utiliser aussi vite que possible. On gardera les restes éventuels au réfrigérateur ou, mieux encore, au congé*lateur.*
La poudre à lever et les substances aromatiques attendront qu'on les utilise dans un endroit sombre et sec. Quant au chocolat, sa durée de conservation est, elle aussi, limitée. Selon la qualité (qui dépend de la teneur en beurre de cacao), on compte six mois à un an au maximum. Ici encore, entreposer au frais (le beurre de cacao peut fondre en formant une couche blanchâtre sur le chocolat), mais pas dans le réfrigérateur.



AUTRES INGRÉDIENTS
On conservera la farine dans un récipient aussi hermétique que possible et en tout cas au sec, pour éviter que les larves de ténébrion (ver de farine) ne s'y logent. Les bocaux à couvercle, en verre ou en plastique, conviennent parfaitement.
Le sucre, lui aussi, doit être conservé au frais et au sec.
Les substances aromatiques utilisées en pâtisserie craignent la lumière. Elles perdent à son contact leur couleur et leur arôme. Il faut donc les conserver dans des récipients opaques ou au fond d'un placard de cuisine.

. . . il faut traiter les différents ingrédients indispensables avec le même soin qu'on a mis à les choisir et à les acheter.
Mal entreposés ou conservés dans de mauvaises conditions, ils perdraient vite, en effet, leur qualité et même leurs propriétés.
Et les gâteaux ou les petits biscuits qu'on a confectionnés avec tant de peine et d'amour n'auraient plus le fondant et la saveur qui les font tant apprécier si on les conservait au mauvais endroit, à une température inadéquate, trop ou pas assez longtemps.



POUR QUE LES PÂTISSERIES RESTENT LONGTEMPS FRAÎCHES

Il ne peut être question de les traiter toutes de la même manière:

— Les gâteaux en pâte lourde, riche en matière grasse ou contenant des raisins secs ou des fruits confits, imbibés d'alcool ou fourrés, se conservent parfaitement pendant deux ou trois jours. C'est le cas des tresses, du cake sablé ou du cake royal, des gâteaux à la crème au beurre ou au fromage blanc, des savarins et des babas. On les gardera au frais, dans le tiroir à légumes du réfrigérateur par exemple, soigneusement emballés dans de la feuille protectrice ou dans une boîte en matière plastique, pour qu'ils ne prennent pas l'odeur des aliments rangés à proximité.

— Les pâtisseries sèches, gâteaux en pâte à chou, biscuits ou macarons, supportent bien la température ambiante. On les conservera toutefois dans des boîtes en plastique ou en fer-blanc munies d'un couvercle hermétique.

— Pour toutes les autres pâtisseries, une règle d'or: c'est toutes fraîches qu'elles sont les meilleures!



PÂTISSERIES DE NOËL ET PETITS GÂTEAUX

Certaines pâtisseries de Noël ne développent leur plein arôme qu'au bout de trois à quatre semaines. On les emballera très soigneusement dans une double épaisseur d'aluminium ménager pour éviter qu'elles se dessèchent.

Les petits gateaux qui sortent du four durs comme de la pierre mais doivent être fondants au moment où on les consomme — c'est le cas des pains d'épice et des petits gâteaux à l'anis — se conservent parfaitement enfermés avec quelques quartiers de pomme dans des boîtes en fer-blanc. Pour tous les autres, il suffit d'une boîte ordinaire ou d'un boîte ordinaire ou d'un carton, dans lequel on les empilera en séparant chaque couche par du papier de soie.

Les bouchées en chocolat et les petits fours attendront au frais, mais jamais au réfrigérateur, bien à l'abri dans des caissettes en papier individuelles. D'une manière générale, petits gâteaux et confiseries doivent être consommés dans les 10 à 14 jours.

CONSEILS POUR LA CONGÉLATION

A l'exception des meringues et de toutes les autres pâtisseries sèches à base de blancs d'œufs en neige, qui deviennent coriaces au froid, on peut surgeler toutes les pâtisseries. Et il sera bien difficile de les distinguer des fraîches si on prend la peine de les passer rapidement au four (170 degrés environ) après les avoir brièvement décongelées. Il va de soi qu'on ne les décorera qu'au moment de servir: la crème, le chocolat et les glaçages ne supportent pas le froid.
Pour les tartes et les gâteaux aux fruits, on surgèlera les fonds de pâte et les fruits séparément. Verser la liaison chaude sur les fruits surgelés: ils décongèleront rapidement et la liaison prendra plus vite. Il est préférable de couper les gros gâteaux en morceaux correspondant à des portions individuelles qu'on pourra sortir du congélateur au fur et à mesure de ses besoins.
Signalons en passant que la plupart des pâtes peuvent être surgelées. Le plus simple, pour gagner du temps, est de les mettre au congélateur dans le moule.

Sans vouloir se faire apprenti sorcier . . .

. . . on peut utiliser tous les produits prêts à l'emploi que l'industrie alimentaire du 20 ème siècle met à notre disposition. Pâtes surgelées, en mélanges secs ou en boîte, fruits confits entiers ou coupés menu, pralin et fondant tout prêts, amandes mondées et moulues et bien d'autres choses encore, tout cela nous épargne de la peine et, bien entendu du temps. Quoi de plus agréable que d'offrir ce gain de temps à sa famille et à ses invités?

LES PÂTES TOUTES PRÊTES ET CELLES QU'IL FAUT MÉLANGER

Dans ce domaine, l'industrie alimentaire fait des merveilles. Outre le fait qu'elles peuvent pratiquement passer de l'emballage au four, ces pâtes rendent bien des services: stockées dans de bonne conditions, elles tiennent lieu de réserve.

Les mélanges secs (en haut à droite) existent pour diverses préparations: pâtes classiques et diverses spécialités, avec épices et arômes adéquats. Dans la plupart des cas, il faut encore ajouter un corps gras et des œufs. Par contre, comble de raffinement, certains fabricants livrent les mélanges avec le moule en aluminium.

Pâtes en boîte (à gauche au centre): elles vont de la pâte à petits pains ou à croissants à l'abaisse plus ou moins fine en passant par la pâte à pizza. C'est un jeu d'enfant de les utiliser et elles sont prêtes en un clin d'œil.

Pâtes surgelées (en haut à gauche): on trouve sous cette forme de la pâte feuilletée (sur la photo), sablée et levée (salée ou sucrée). Il faut évidemment les décongeler avant de pouvoir les abaisser, ce qui demande un certain temps. Très pratique: la pâte feuilletée abaissée et congelée en plaques qui, posées côte à côte, sont prêtes à l'emploi au bout d'une dizaine de minutes. Et pour donner un petit air de pâte maison, on peut tartiner les plaques de beurre, sauf la dernière, et les empiler, plaque non beurrée dessus. Après avoir abaissé, on donne encore un ou plusieurs tours (un tour = beurrer, plier dans le sens contraire, puis abaisser). Ainsi travaillée, la pâte aura un bon goût de beurre et les feuillets seront légers et bien séparés.

PRÊTS À ÊTRE GARNIS

Fonds de biscuits, de pâte sablée ou de tartelettes (en bas, au centre et à droite): on peut toujours en avoir en réserve puisque, au frais et au sec, ils se gardent pendant des mois. La date limite de conservation est toujours mentionnée sur l'emballage. Ils rendent de précieux services dans bien des occasions: garnis de fruits frais enrobés de sirop ou abricotés et égayés de rosettes de crème fouettée, il constituent un succulent dessert ou une pâtisserie à servir avec une tasse de café. Prêts en tour de main, ils disparaissent tout aussi vite, tant ils sont appréciés.

Les fonds de biscuits (en bas au centre) peuvent être garnis comme les biscuits maison ou transformés en desserts de gala. On les coupe alors en tranches dans l'épaisseur avant de les imbiber de liqueur, de jus de fruits ou de café fort et de les fourrer de crèmes diverses. Trifle, tirami su ou zuppa inglese — à vous de jouer!

Combinés avec une crème au choix, les biscuits à la cuiller sont le point de départ de gâteaux exquis et de desserts spectaculaires, dont la charlotte est évidemment l'exemple typique (pages 68/69).

Petites meringues (au centre à gauche): on en trouve chez la plupart des boulangers-pâtissiers. Elles se conservent très bien dans une boîte en fer-blanc. Pour préparer à l'improviste un excellent dessert, il suffit de les concasser dans de la crème fouettée, d'ajouter des fruits frais (les baies sont parfaites) ou au sirop, ou même de la confiture. (La recette des meringues se trouve aux pages 226/227).

LE PAIN DE MIE: ROI DES DÉPANNEURS!

(en haut au centre)

Bien sûr, il ne fait pas de miracle à lui tout seul. Il suffit cependant de quelques œufs, de lait, d'un peu de confiture ou de fruits au sirop pour préparer un délicieux gratin (page 150). Disposé en couches alternées avec une crème (qui peut sortir d'une boîte ou être préparée avec un sachet), garni de fruits et de crème fouettée, il se fait dessert unanimement apprécié, à commencer par la maîtresse de maison qui sait le temps qu'il a fallu pour le préparer . . .

Outre les desserts, le pain de mie permet de créer bien des petits repas ou en-cas de dernière minute. Côté salé, il est aussi pratique qu'universel. Coupé en petits cubes dorés au beurre, voilà des croûtons pour agrémenter un potage. En morceaux un peu plus gros, passés dans une liaison d'œuf et de lait bien relevée (sel, poivre et paprika), puis dorés à a poêle, ils accompagnent de manière aussi amusante qu'originale les viandes sautées, les légumes ou, pourquoi pas, une salade-repas.

CE QU'IL EST BON DE PRÉVOIR POUR NE PAS TOMBER EN PANNE

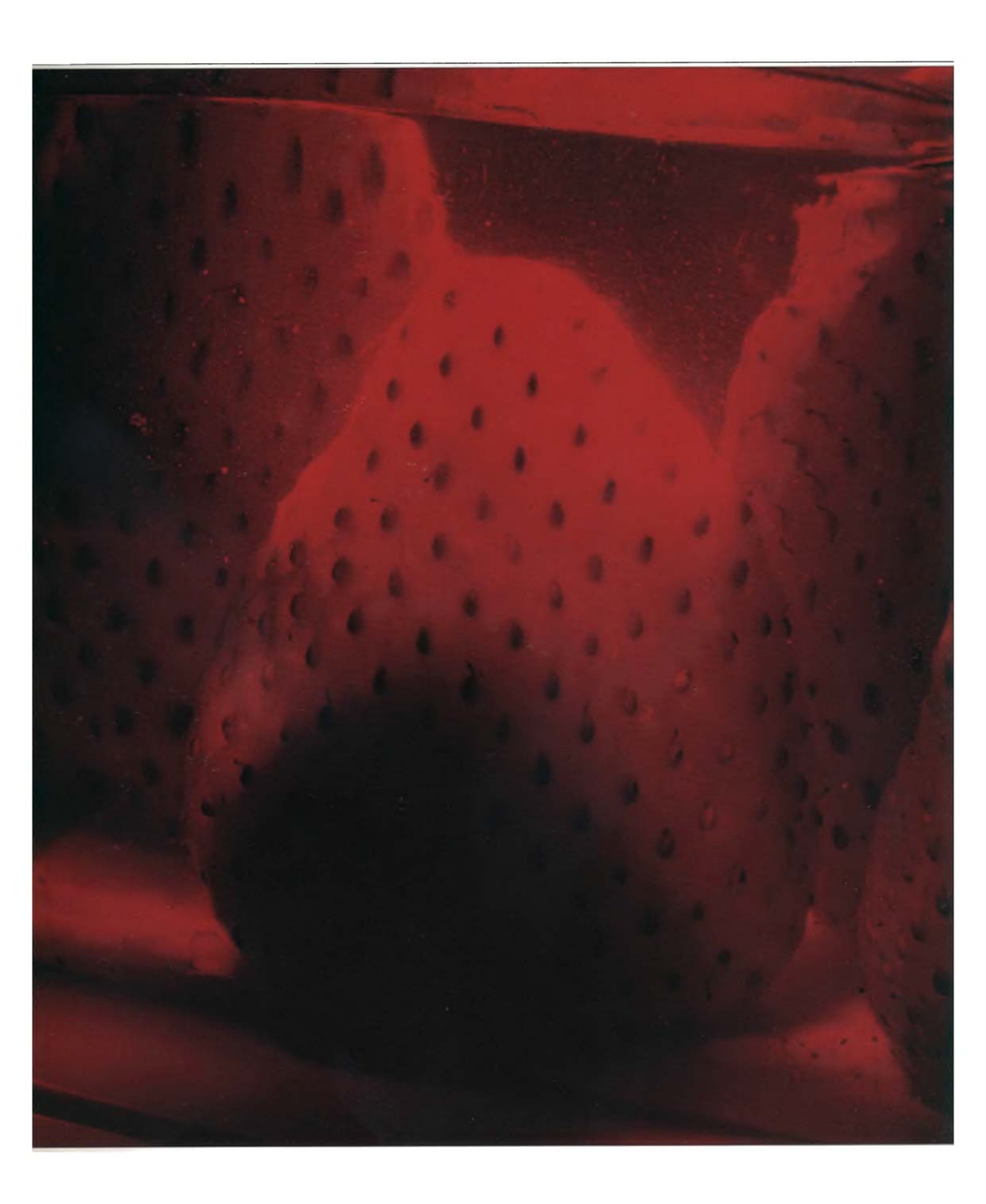
Amandes et noisettes, hachées ou moulues, effilées ou en bâtonnets: il est préférable de les acheter conditionnées sous vide. Elle se dessèchent en effet très vite ou risquent de moisir.

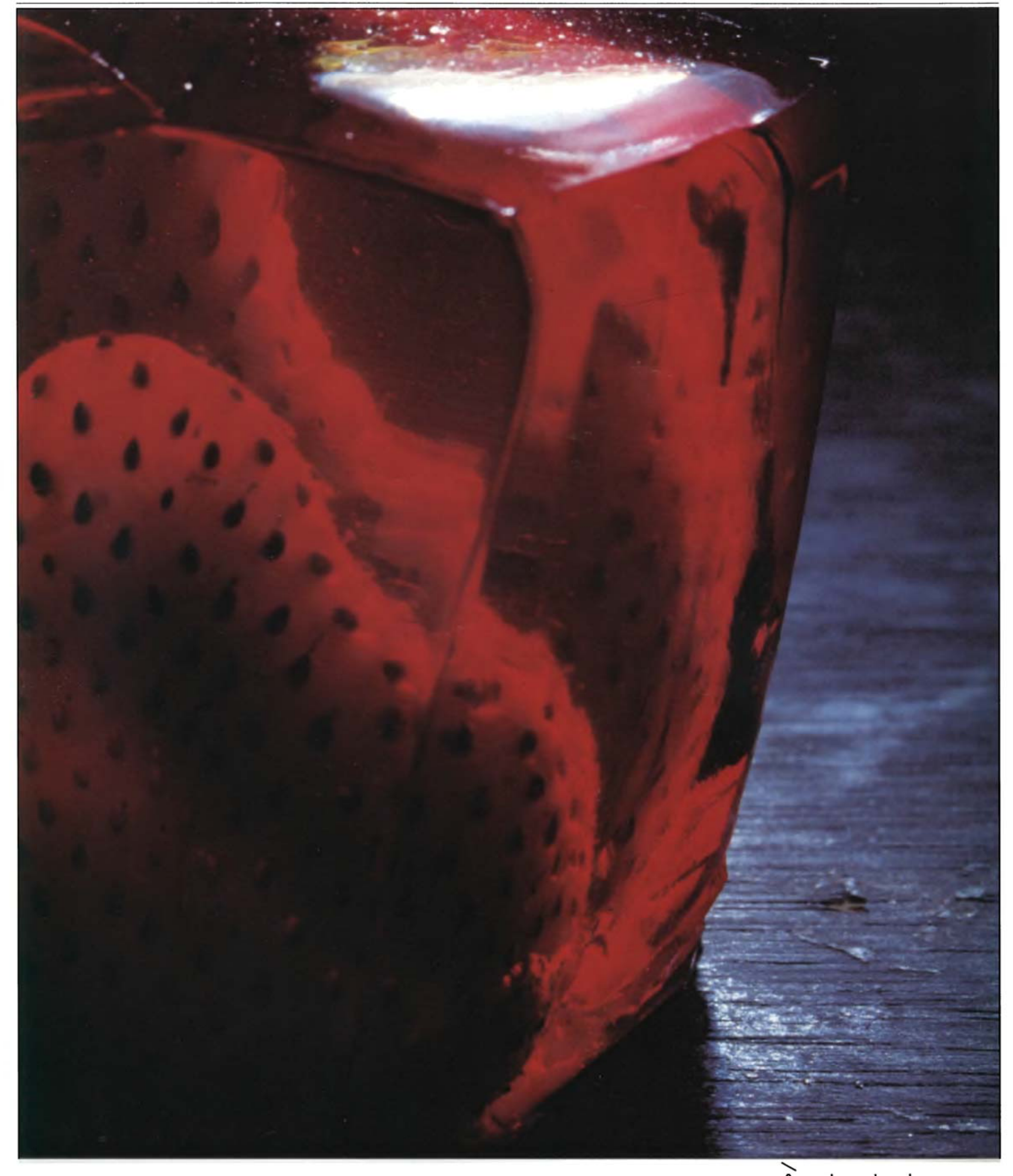
On trouve du pralin prêt à l'emploi, qu'il est recommandé d'acheter sous vide, lui aussi.

Le fondant, parfumé et coloré de diverses manières, s'emploie pour glacer et décorer les pâtisseries. On l'achète en général tout prêt, parfois dans de petits tubes permettant les décors en filigrane.

On trouve aussi, pour décorer, des fleurs cristallisées et du sucre en grains de toutes les couleurs, ainsi que des petites roses en pâte d'amandes, des feuilles en chocolat, du chocolat granulé, etc. Sans oublier les caissettes en papier pour les truffes, les petits fours et les bouchées en chocolat. Il y en a pour tous les goûts . . .


300 g





À table — un seul mot d'ordre: séduire

A table

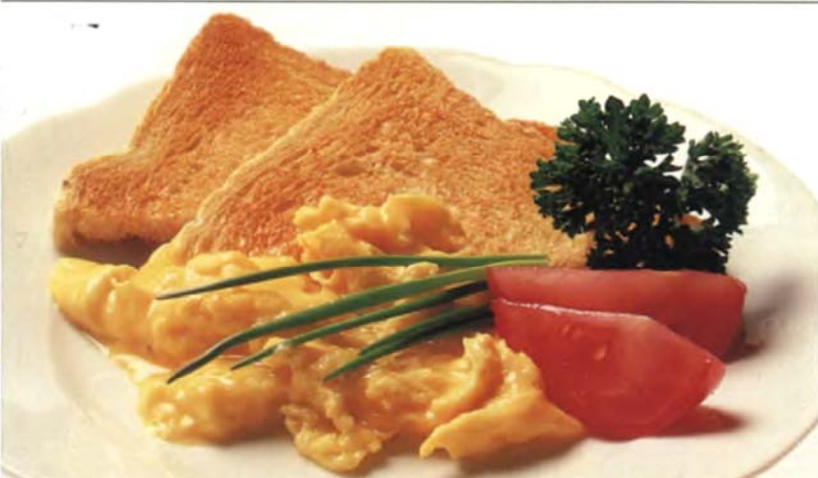
Du "brunch" du premier jour de l'an à la bûche de Noel, du petit déjeuner à l'en-cas qu'on sert en rentrant du cinéma, de l'entrée au dessert . . . les occasions ne manquent pas de servir des pâtisseries maison. En voici toute une série: vous n'avez que l'embarras du choix, compte tenu de l'occasion et des goûts de chacun.















Au petit déjeuner

La mode est aux petits déjeuners copieux, le dimanche en tout cas. On en vient à s'en réjouir tout au long de la semaine, quand on n'a que juste le temps d'avaler une tartine et une tasse de café au lait. On peut s'inspirer, c'est amusant, des coutumes de différents pays pour faire du petit déjeuner dominical un vrai repas de fête.

CROISSANTS
(en haut à gauche)
Croustillants, délicats à souhait et si possible tièdes, pratiquement au sortir du four, c'est ainsi qu'ils sont les meilleurs. Et si on se contente généralement de les tremper dans son café au lait, on peut aussi les servir avec du beurre, de la confiture ou du miel. La recette des croissants se trouve à la page 187.

CAKE SABLÉ
(deuxième photo à gauche)
On peut le confectionner quelques jours à l'avance: il restera frais. On le sert seul ou avec des fruits au sirop (page 91). A moins qu'on ne préfère le napper d'un glaçage blanc ou au chocolat.

CHURROS
(troisième photo à gauche)
Délicieuse pâtisserie espagnole, formée à la poche à douille et frite. On les sert, dans leur pays d'origine, avec du chocolat chaud, épais et légèrement amer (page 208).

PETITS PAINS AUX GRAINES DE PAVOT
(en bas à gauche)
Avec du miel ou de la confiture, du jambon ou du fromage — c'est une question de goûts. Recette de base des petits pains en couronne aux pages 154/155.

COLIMAÇONS
(en haut à droite)
Préparés avec une pâte levée, à laquelle on ajoute des raisins secs et des amandes, selon la recette du gâteau en rosaces (page 125). On les nappe d'un sirop de sucre et on les sert tièdes.

ŒUFS BROUILLÉS SUR TOAST
(deuxième photo à droite)
Pour ceux qui ont bon appétit le matin ou craignent le "petit creux" de 10 heures: des œufs brouillés légers et onctueux, servis avec du pain de mie grillé. Recette pages 150/151.

FEUILLETÉS FOURRÉS
(troisième photo à droite)
Fourrés de crème anglaise et garnis d'une cerise, qu'on peut remplacer par un autre fruit de saison ou, en hiver, par un peu de confiture. Recette des pâtisseries feuilletées aux pages 187 et 191.

PANETTONE
(en bas à droite)
Le petit déjeuner traditionnel du matin de Noel en Italie. C'est un pain aux fruits, mais beaucoup plus léger, qu'on peut beurrer comme une tartine. On le sert avec du café très fort. Recette page 161.

Les délicieux petits en-cas qu'on sert impromptu entre les repas

Quand on n'a pas assez faim pour un vrai repas, que le temps manque ou, tout simplement, qu'on n'a pas envie de faire la cuisine, l'heure est aux "snacks". Cette expression américaine désigne ces succulentes petites choses qu'on sert avec un verre de vin ou une tasse de thé, selon qu'elles sont salées ou sucrées. Elles conviennent parfaitement quand on invite quelques amis à jouer aux cartes ou à regarder un match de "foot" à la télévision.

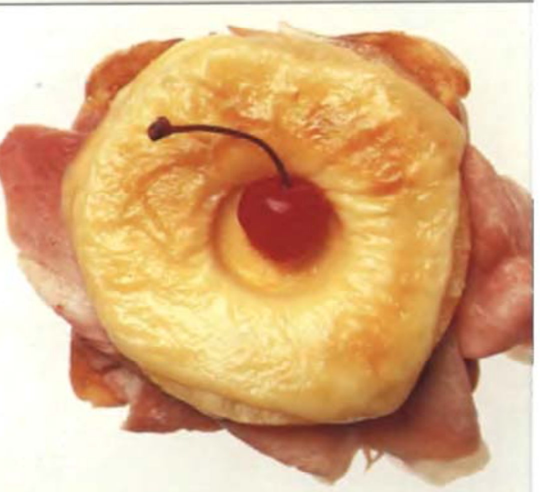
PETITES SAUCISSES EN CROÛTE
(en haut à gauche)
Enveloppées dans une serviette en papier, on les mange "sur le pouce", à l'heure de l'apéritif par exemple, et elles sont prêtes en un tour de main: enrouler une saucisse de Francfort dans un triangle de pâte feuilletée (page 171), dorer au jaune d'œuf et glisser au four.

CANAPÉS
(en haut au centre)
A l'apéritif ou avec une coupe de champagne: tranches de pain de mie grillées (page 150), garnies de feuilles de laitue et taillées à l'aide d'un emporte-pièce dentelé. On les garnit à la poche à douille d'une crème composée de jaunes d'œufs durs et de beurre, avant de les décorer de fines herbes, de câpres, de jambon finement émincé ou de caviar rouge.

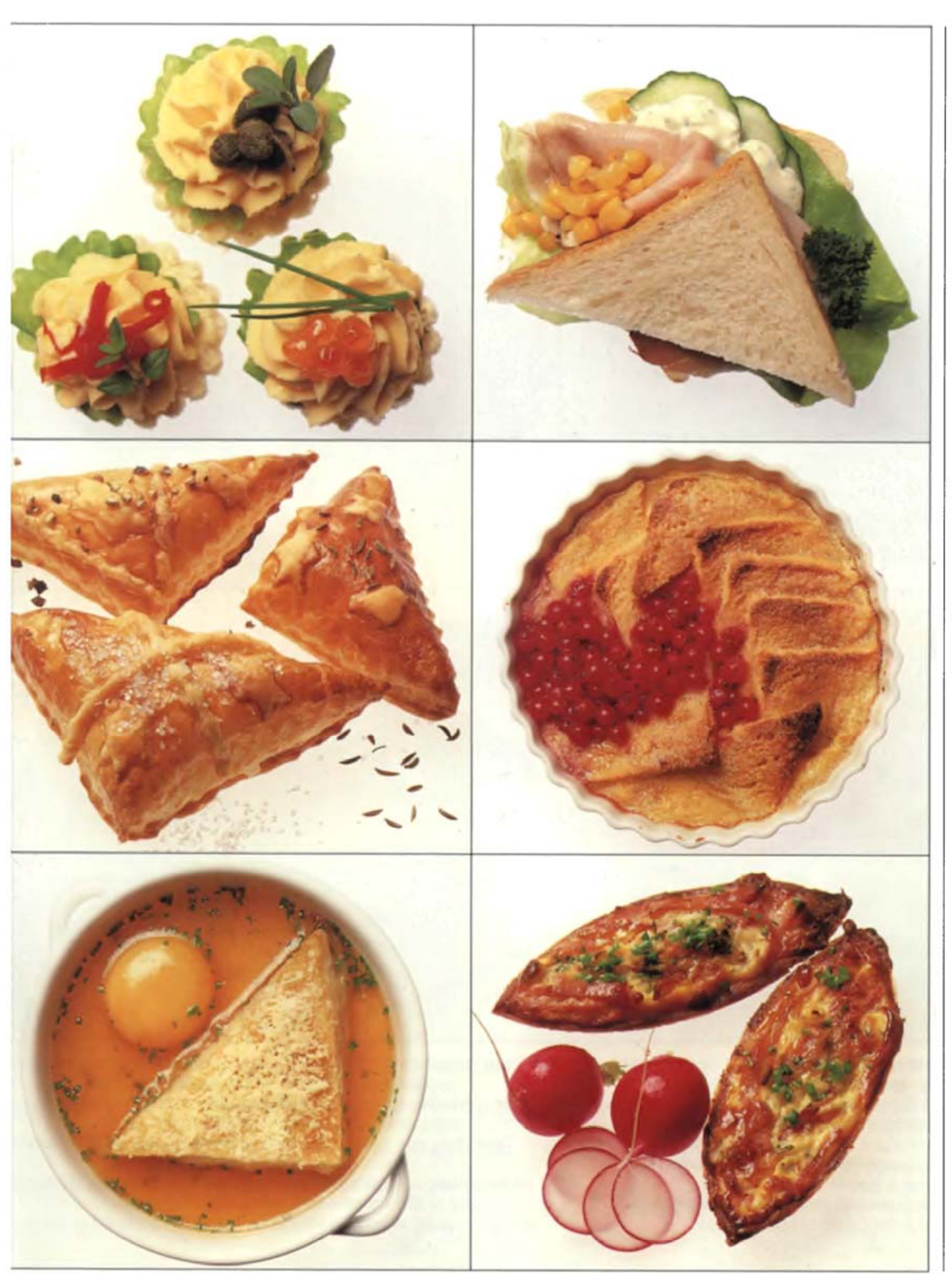
SANDWICHES
(en haut à droite)
On les fourre de manières très diverses, selon ce dont on dispose. Voir aussi page 150.

TOAST HAWAII
(deuxième photo à gauche)
De réputation mondiale, il ne comporte que des éléments de choix: fraîchement préparé, c'est un délice! Voir aussi page 150.









FEUILLETÉS CHAUDS
(deuxième photo au centre)
Parfaits avec un verre de vin, toujours appréciés à l'apéritif. On peut les préparer à l'avance et on les présente sans assiette ni couvert. Recettes diverses aux pages 176/ 177.

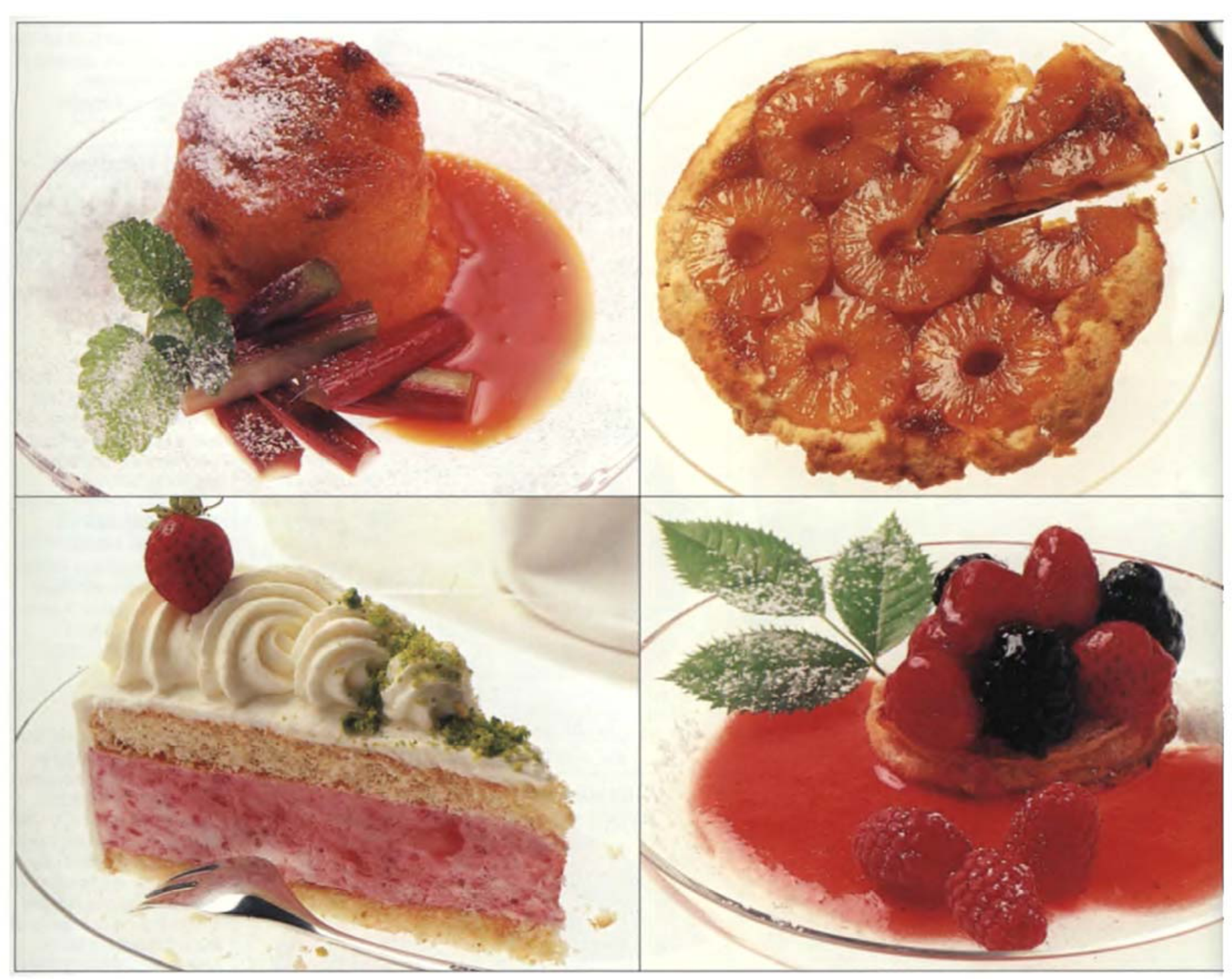
PETITS FLANS AUX GROSEILLES
Les enfants et tous ceux qui apprécient les douceurs les adorent! Pain de mie, fruits et liaison aux œufs et au lait (page 150).

BEIGNETS AUX RAISINS
(en bas à gauche)
On les mange tièdes, tels quels ou tartinés de beurre et de confiture (page 147).

ZUPPA PAVESE
(en bas au centre)
En été, ce potage italien peut parfaitement tenir lieu de déjeuner: il remplit l'estomac sans l'alourdir (page 150).

TARTELETTES
(en bas à droite)
Amuse-gueule avec une coupe de champagne, elles se transforment en entrée dans le cadre d'un repas léger. On utilise pour les confectionner de la pâte feuilletée ou sablée, ou encore une pâte à la levure. Napper d'une liaison aux œufs et au lait avant de garnir d'une composition salée au choix (page 176).

Pour couronner le repas?



Babas. Préparés selon la recette page 137, on les sert comme sur la photo ci-dessus: avec des tronçons de rhubarbe au sirop et du caramel. Saupoudrer de sucre glace et décorer d'une feuille de citronnelle.

Gâteau glacé aux fraises (page 220). Décorer de crème fouettée à la poche à douille au moment de servir et saupoudrer de pistaches moulues.

Tarte renversée à l'ananas. C'est la fameuse tarte Tatin (page 115) dans laquelle les pommes sont remplacées par d'épaisses rondelles d'ananas frais. Servir chaud.

Tartelettes aux fruits. Fond de pâte feuilletée (page 171) garni de framboises et de mûres fraîches ou décongelées, nappées de sirop parfumé aux groseilles (pages 25: On les présente sur un coulis de fraises.

Le dessert, bien sûr!



Petites meringues à la crème aux groseilles. Un dessert d'été super-léger: confectionner des petites meringues (pages 226/227) et les réunir deux par deux avec de la crème fouettée aux groseilles (pages 242/243). Présenter dans des caissettes en papier.

Coupelles garnies. En pâte à oublies (page 228), on les garnit d'une boule de glace à vanille et de framboises, le tout poudré de sucre en grains, d'amandes effilées et de sucre glace.

Savarins aux groseilles. Préparer des petits savarins selon la recette (page 136/137), les imbiber et les glacer. Servir avec de la crème fouettée parfumée à la vanille (gratter les graines d'une gousse de vanille fendue dans la longueur et les ajouter à la crème avant de la fouetter) et des groseilles fraîches.

Charlotte aux pommes. Un dessert riche, mais rafraîchissant, dont la recette se trouve à la page 150.

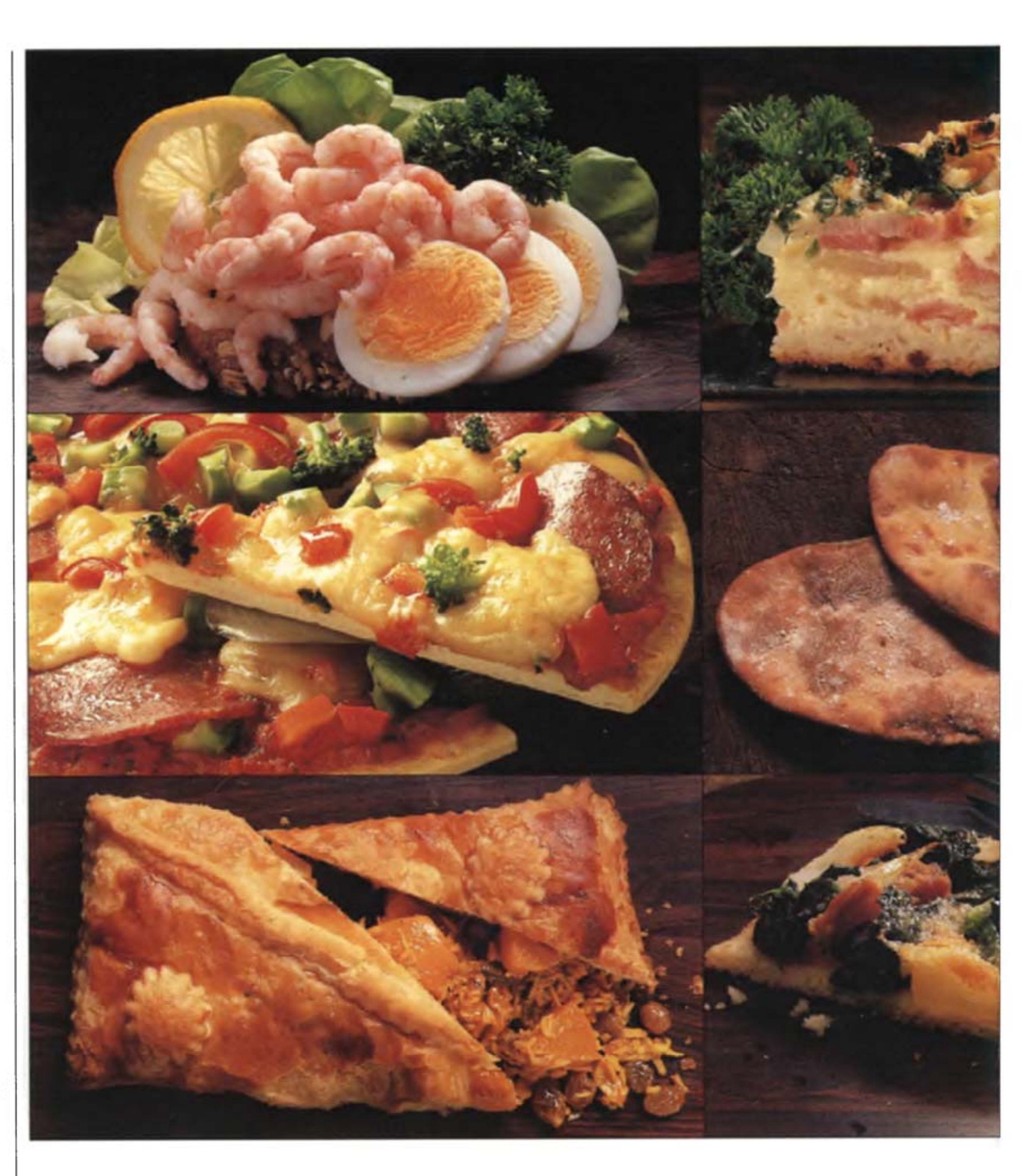
SMØRREBRØD
(en haut à gauche)
Une tranche de pain "solide", pain complet à l'orge par exemple (page 165), généreusement beurrée, puis garnie de feuilles de laitue, de rondelles d'œufs durs et de crevettes fraîches.

PIZZA
(deuxième photo à gauche)
Un repas nourrissant pour deux personnes (moule à fond amovible) ou pour une grande tablée (plaque à gâteau). Sur la photo, une version haute en couleur: poivrons rouges à l'ail, salami, brocolis et fromage. Autres garnitures aux pages 144/155.

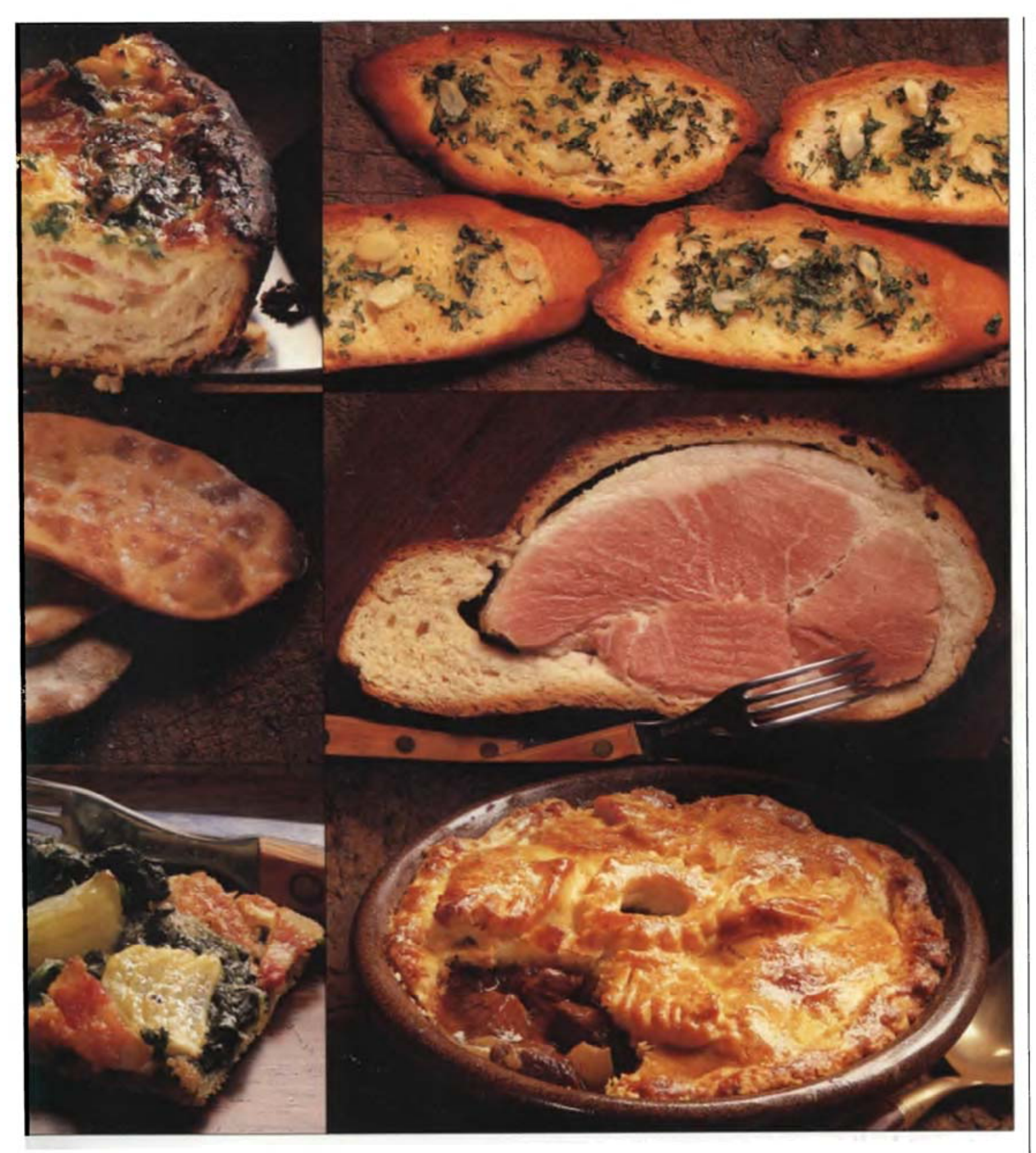
CHAUSSONS FOURRÉS AU CURRY
(en bas à gauche)
On peut aussi les servir à l'heure de l'apéritif ou avec un verre de vin, quand on reçoit quelques amis. Recettes et farces diverses pages 176/177.

QUICHE LORRAINE
(en haut au centre)
Avec une salade panachée, c'est un repas léger pour quatre personnes ou plus (pages 142/ 143).

PITTA
(deuxième photo au centre)
Ces fameuses galettes grecques accompagnent les salades composées, les brochettes de viande ou les steaks grillés. Réchauffer rapidement avant de servir (page 161).



Tout frais au sortir du four:



pour les amateurs et les grandes tablées

TARTE AUX EPINARDS
(en bas au centre)
Une des innombrables variations sur le thème des tartes salées. Idéale quand on reçoit, parce qu'on peut en quelque sorte la préparer "à la chaîne". Recette page 141.

PAIN À L'AIL
(en haut à droite)
Pour accompagner les potages et la viande grillée ou, à l'italienne, avec un verre de vin, tout simplement. Couper une baguette (pages 152/153) en tranches qu'on beurre ou qu'on badigeonne d'huile d'olive. Parsemer d'ail finement émincé et de persil haché. Faire griller au four et servir chaud.

JAMBON EN CROÛTE
(deuxième photo à droite)
Pour une grande tablée, rien de moins compliqué (page 160)!

TOURTE A LA VIANDE
(en bas à droite)
Une façon élégante d'utiliser "à l'anglaise" les restes de fricassée ou de ragoût, sous un couvercle de pâte sablée (page 114), dans un plat à gratin ou une vraie tourtière (pages 178/179).

Quand on veut "five o'clocker" à la manière des Anglais

CAKE ROYAL
(en haut à gauche)
Idéal avec une tasse de thé: moelleux et pas trop sucré. On peut, comme sur la photo, y incorporer des pistaches en plus des fruits confits. Et comme il se garde très bien, il est facile d'en avoir toujours un en réserve (page 101).

CAKES AUX RAISINS
(en haut à droite)
Ajouter à la pâte à biscuits de la page 91 des raisins secs et des dés de fruits confits (50 g de chaque sorte) Faire cuire dans des caissettes en papier sulfurisé, laisser refroidir et servir sans démouler.

PETITS GÂTEAUX AUX DATTES
(en bas à gauche)
Pâte sablée (recette page 110) à laquelle on incorpore des dattes hachées au lieu de raisins secs.

CAKE MARBRÉ
(en bas à droite)
C'est la pâte de la page 96, qu'on fait cuire dans un moule rectangulaire. On peut à volonté napper le cake d'un glaçage au sucre ou au chocolat, ou tout simplement le saupoudrer de sucre glace.



En Angleterre, on prend traditionnellement le thé tous les jours, à l'heure où finit l'après-midi et que ce n'est pas encore tout à fait la soirée. C'est le fameux "five o'clock", qui reste le repas le plus important de la journée.



PALMIERS
(en haut à gauche)
Petits gâteaux feuilletés, qu'on façonne d'après le modèle de la page 175 (recette page 174), mais en plus grand. Il faut alors compter le double de pâte pour dix palmiers.

CORNETS FOURRÉS
(en haut à droite)
Enrouler la pâte aux amandes (pages 228/229) en cornets au sortir du four et garnir de crème fouettée sucrée, de fruits frais ou de crème pâtissière. Servir sans attendre, pour que les cornets restent croustillants.

PETITS FOURS SECS
(en bas à gauche)
Petits gâteaux en pâte sablée, qu'on forme à la poche à douille (page 118). Fourrés de confiture ou de crème pralinée et décorés avec un brin de fantaisie (pages 250 et 258/259), ils sont toujours très appréciés.

TRANCHES AUX AMANDES
(en bas à droite)
Il faut, pour les confectionner, des tranches de pain de mie, du beurre, du sucre et des amandes, éléments qu'on a pratiquement toujours sous la main. Et elles sont prêtes en un rien de temps (page 150).

En souvenir du temps où on avait le temps

Le temps de se réunir autour d'une tasse de café odorant pour bavarder – certains diront cancaner . . . –, échanger les dernières nouvelles, parler mode. Cela ne se fait plus guère, chez nous en tout cas, mais les délicieuses pâtisseries qu'on préparait pour la circonstance n'ont rien perdu de leur attrait.





COURONNE À LA CRÈME
(en haut à gauche)
Couronne de pâte sablée, fourrée et nappée de crème au beurre et enrobée de pralin. C'est un gâteau idéal pour un goûter d'anniversaire, par exemple, et on remplacera alors les cerises qui le décorent par des bougies.

CAKE AU CITRON
(en haut à droite)
Pâte fouettée (page 91) parfumée avec le zeste de deux citrons non traités. Le gâteau sera encore plus moelleux si on remplace la moitié de la farine par des flocons d'avoine.

TARTE AUX FRUITS
(deuxième photo à l'extrême gauche)
Fond de biscuit (page 75) généreusement garni de fraises et de quartiers d'oranges pelées à vif. Le tout nappé de sirop parfumé aux groseilles ou à l'abricot. Servir avec de la crème fouettée.

MILLEFEUILLE
(deuxième photo à droite, page 58)
Abaisses de pâte feuilletée (page 181), soudées entre elles par de la crème pâtissière.

BISCUIT AUX POMMES
(deuxième photo au centre)
Pâte à biscuits qu'on garnit de quartiers de pommes entaillées en éventail (page 98). La pâte gonfle en cuisant et si les fruits disparaissent presque complètement, ils parfument le gâteau qui est alors moelleux à souhait.

CAKE À LA CRÈME AU BEURRE
(deuxième photo à l'extrême droite)
Deux fonds de biscuits rectangulaires (page 86), soudés par de la crème au beurre (page 244). Garnir de crème au beurre et de cerises et mettre au frais un moment avant de couper en tranches.

TARTINES RUSSES
(en bas à l'extrême gauche)
Abaisses de pâte levée recouvertes d'un glaçage granuleux aux amandes (page 125).

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC ET AUX ABRICOTS
(en bas à droite, page 58)
Fond de biscuit (page 75) recouvert de moitiés d'abricots, qu'on nappe de fromage blanc mélangé à de la crème fouettée (page 243).

GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS
(en bas à gauche)
Le fond se compose de biscuits légèrement salés émiettés et de flocons d'avoine, travaillés avec du beurre (page 230). On le recouvre de fromage frais aromatisé au citron (page 225) et on nappe le tout de sirop parfumé aux groseilles (page 252).

GÂTEAU EN ROSACES
(en bas à l'extrême droite)
C'est le même gâteau que celui de la page 125, mais cuit dans un moule à fond amovible, ce qui permet de former des rosaces de 3 cm d'épaisseur, qu'on range serré sur le fond du moule.

GÂTEAU "SELLE DE CHEVREUIL"
(en haut à gauche)
Un gâteau assez spectaculaire, mais très simple à faire. Il s'agit tout simplement d'une pâte fouettée (page 91) à laquelle on ajoute 100 g d'amandes moulues et 200 g de chocolat noir et qu'on fait cuire dans un moule ondulé (page 92). Napper d'un glaçage au chocolat et piquer de bâtonnets d'amandes.

SAINT-HONORÉ MINIATURE
(en bas à gauche)
Idéal avec le café si on n'est que deux ou trois à table. On n'utilisera que la moitié des ingrédients de la recette de base (pages 210/211) pour préparer des gâteaux de 18 cm de diamètre. Décorer de crème fouettée, de rondelles d'orange confites et d'une cerise au centre.

GÂTEAU MOKA
(en haut au centre)
Un grand classique: biscuit au chocolat (pages 78/79) coupé dans l'épaisseur en tranches qu'on tartine de crème moka (pages 242/ 243). On nappe le dessus et le tour avec la même crème avant de décorer à la poche à douille.



Des gâteaux pour les grandes fêtes de famille . . . et les autres



BISCUIT À L'ORANGE ET AU CHOCOLAT
(en bas au centre)
Fonds de biscuit à l'orange (pages 78/79) tartinés de crème au beurre au chocolat (page 236), qui sert aussi à napper le tour. Décorer le dessus à la poche à douille et terminer par des morceaux d'écorce d'orange et des cerises confites.

BÛCHE
(en haut à droite)
Biscuit roulé au chocolat (pages 78/79) et crème au beurre au chocolat (page 236). On décore la bûche de copeaux de chocolat (page 254) qu'on saupoudre d'une mince pellicule de sucre glace.

CŒUR À LA CRÈME
(en bas à droite)
Pâte fouettée (page 91) ou pâte à biscuits (page 75), cuite dans un moule en forme de cœur (pages 23 et 93) Le gâteau est fourré, nappé et décoré à la poche à douille avec de la crème fouettée aux groseilles (page 243).

Anniversaire, baptême, confirmation ou communion — autant d' occasions de confectionner un gâteau classique et spectaculaire. Les oh! et les ah! de la famille réunie récompenseront largement la maîtresse de maison de ses efforts.

D'un blanc virginal, d'un vert espérance, d'un rose comme seuls le sont les rêves: la pièce montée

Cette page est réservée aux mamans, belle-mamans, sœurs attentionnées, amies et tantes aux petits soins et, pour ne pas être sectaire, à leurs pendants masculins qui savent manier la poche à douille. Quant aux fiancés, qu'ils tournent vite la page: on n'a pas plus le droit de voir la pièce montée que la robe de la mariée . . .

Les biscuits
Ils doivent être très "solides", surtout si la pièce montée monte vraiment de plusieurs étages: même s'il y en a trois ou plus, le biscuit du bas doit pouvoir supporter vaillamment le poids qui lui est confié. Il faut penser aussi que la pièce montée ne peut être confectionnée ni décorée le jour du mariage: c'est la veille qu'elle devra être fin prête, en parure de gala, et seuls des biscuits en pâte riche resteront parfaitement frais. Celle du biscuit anglais de la page 101 est idéale. On l'imprègnera de rhum ou de jus d'orange.

Le décor
Cuire les biscuits (24 et 18 cm de diamètre, par exemple) un jour avant de décorer le gâteau, et couper le dessus pour qu'ils soient parfaitement plans. Les assembler avec de la confiture d'abricots. Monter 2 blancs d'œufs en neige et incorporer 2 kg de sucre glace: le glaçage doit être assez épais tout en s'étalant facilement. Utiliser la moitié du glaçage pour napper tout le gâteau et égaliser soigneusement à la spatule. Mettre le reste dans la poche garnie d'une petite douille en étoile. Dresser des guirlandes et des rosettes en chapelet. Décorer de roses (page 251) et de feuilles en pâte d'amandes et terminer en posant une perle argentée au cœur de chaque rosette.

Le découpage
Ce grand moment figurera dans l'album de famille et aura pour témoins les générations à venir: le choix du couteau peut être décisif pour que tout se passe bien! On le choisira suffisamment grand, à lame-scie bien aiguisée. Le glaçage, en effet, est sec et épais et il ne peut être question d'utiliser une lame lisse, qui risquerait de le briser.





Une charmante coutume: les pâtisseries de Noël

Dans tous les pays de langue allemande, l'Avent et Noel ont toujours constitué l'époque la plus sacrée de l'année. En dépit des trépidations de la vie moderne, une coutume bien sympathique reste de mise dans presque toutes les familles, surtout celles qui comptent des enfants: la préparation des gâteaux, des pains d'épice et des petits biscuits de Noel. Pourquoi ne pas s'en inspirer, non seulement à Noel, mais chaque fois que l'occasion s'en présente?

CAKE AUX FRUITS
(en haut à gauche)
On les prépare quelques semaines à l'avance, pour que les épices aient le temps d'imprégner les autres ingrédients. On les conservera dans une boîte en fer-blanc ou en plastique, enveloppés dans de la feuille transparente, afin qu'ils ne se dessèchent pas. Recette page 101.

LECKERLI DE BÂLE
(au centre à gauche)
Petits biscuits aux épices, qui sortent du four croustillants, mais qu'on laisse ensuite ramollir dans une boîte en fer-blanc, en ajoutant un ou deux quartiers de pomme. Recette page 195.

BOMBES DE LEGNICA
(en bas à gauche)
Ce sont des petits pains d'épice fourrés de pâte d'amandes et de raisins secs. Comme les précédents, on les laisse ramollir après cuisson. On les gardera au frais jusqu'à Noel, dans un grand carton, en séparant les couches superposées par du papier de soie. Recette page 195.

















SPÉCULOS
(ci-contre)
La pâte de la page 110 est moulée sur une forme au choix, ici un cheval, puis cuite sur une plaque graissée et saupoudrée de farine ou d'amandes effilées.

CŒUR DE NOËL
(au centre à gauche)
Torsader deux boudins de pâte levée (pages 138/139) en leur donnant la forme d'un cœur. Poser sur une plaque graissée, dorer au jaune d'œuf et saupoudrer de sucre en grains Laisser lever et faire cuire comme dans la recette de base.

DUNDEE CAKE
(au centre à droite)
Recette page 101, en saupoudrant le dessus d'un mélange de sucre glace et de cacao.

PETITS GÂTEAUX AU MIEL
(en bas au centre)
Semer sur la pâte à pain d'épice (pages 194/195) des raisins secs, des amandes, des noix, de l'écorce d'orange et de citron confite ainsi que du sucre en grains. Couper en morceaux carrés pour servir.

CAKE AUX ÉPICES
(en bas à droite)
Recette page 101. Tartiner de confiture d'abricots et parsemer d'amandes effilées. Servir avec de la crème fouettée, garnie de quelques copeaux de chocolat.



Formes et couleurs pour tous les goûts

Petits chefs-d'œuvre en pâte sablée, glacés de toutes les couleurs, ils sont presque trop jolis pour qu'on y croque. On pourra les offrir à ses amis ou s'en servir pour décorer l'arbre de Noel. Dans ce cas, il ne faut pas oublier d'y pratiquer un petit trou avant de les glisser au four, pour pouvoir les suspendre.

GLAÇAGE ET FORMES DIVERSES

On se sert d'une pâte sablée bien ferme (page 107), qu'on abaisse sur une surface de travail farinée (0,2 mm) avant d'y découper, à l'aide d'emporte-pièce de formes diverses, des sujets au choix. On peut aussi dessiner ceux-ci sur du papier, les découper et les poser sur la pâte: les sujets ci-contre serviront de modèles si on manque d'inspiration. Faire cuire comme indiqué dans la recette, puis décorer au gré de sa fantaisie avec un glaçage blanc ou coloré, du sucre en grains, etc. (pages 252/253 et 258/ 259). Attendre que le glaçage soit bien sec avant de ranger dans des boîtes en fer-blanc hermétiquement fermées, en séparant chaque couche par du papier de soie.







Au petit déjeuner, comme dessert ou pour offrir à ses amis . . .



1. DESSERT PASCAL: LA CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

Préparer les biscuits et la crème (page 87) la veille et laisser prendre au frais. Démouler au moment de servir, saupoudrer de sucre glace et décorer avec des feuilles de menthe ou de citronnelle. On peut remplacer les framboises (à Pâques, elles sortent du congélateur) par d'autres fruits, par exemple des fraises.

2. POUR LE "BRUNCH": UN LAPIN EN PÂTE LEVÉE

Façonner deux boules de pâte levée (pages 122/123) en forme de gouttes qu'on entaille du côté de la pointe pour pouvoir les emboîter l'une dans l'autre. Enfoncer deux raisins secs à l'emplacement des yeux. Dorer la surface au jaune d'œuf battu.

3. POUR OFFRIR: UN ŒUF GARNI DE FRIANDISES

Remplir une moitié de coquille d'œuf en carton, en céramique, en porcelaine ou en verre d'un mélange haut en couleur de bouchées en chocolat (pages 266/267), de petits fours (pages 274/275) et de bonbons (pages 276/277) maison.

4. DÉLICES A L'ORANGE

Préparer un biscuit à l'orange (pages 78/79) plat sur une plaque rectangulaire, le couper en morceaux carrés qu'on fend en deux dans l'épaisseur. Fourrer de confiture d'oranges, napper de toutes parts de crème fouettée et décorer d'écorce d'orange détaillée en fine julienne ou de quartiers de mandarines.

. . . à Pâques, on n'a que l'embarras du choix



5. PETITS GÂTEAUX AUX FRUITS
En pâte sablée (pages 106/107) ou levée (pages 90/91), ils sont prêts en un tour de main. On les fait cuire dans des moules à tartelettes (pages 92/93) avant de les garnir des fruits dont on dispose, qu'on nappe de sirop.

6. FIN ET CROQUANT: LE GÂTEAU AUX FRAISES
Cinq abaisses de pâte sablée (pages 106/107), dont quatre sont tartinées de crème fouettée aux fraises (pages 242/243) et la dernière saupoudrée de sucre glace, puis décorée de fraises coupées en deux. C'est encore plus joli si on n'équeute pas les fraises.

7. LE TRADITIONNEL AGNEAU PASCAL
Il faut un moule spécial, bien sûr, qu'on remplit de pâte à biscuits (pages 90/91). Démouler au sortir du four et laisser refroidir avant de saupoudrer généreusement de sucre glace.

8. UN GÂTEAU AU CHOCOLAT BLANC
Préparer un biscuit (pages 74/75) dans un moule de 22 cm de diamètre. Fourrer de crème au beurre (pages 234/235) et recouvrir le tour et le dessus de longs copeaux de chocolat blanc (pages 254/255). Décorer à la poche à douille unie de chocolat noir fondu (pages 258/259).

Ils font toujours plaisir . . .

. . . et n'ont pas de prix: on n'offre pas seulement des chocolats ou des petits fours, mais aussi le temps, le soin et l'amour qu'on a mis à les confectionner. Pour ne rien dire de l'emballage! A vous de décider si vous les présenterez dans une boîte transparente ou dans une coupe de votre choix. Quoi qu'il en soit, ils seront bien à l'abri dans des caissettes en papier individuelles, qu'on trouve dans les papeteries ou les magasins d'articles ménagers.

1. TRUFFES AU RHUM
Préparées selon la recette de la page 268. On leur donne une forme cylindrique avant de les plonger dans un glaçage au chocolat et de les rouler dans du cacao.

2. TRUFFES AU COGNAC
Recette page 270/271. Glacer au chocolat blanc et rouler dans du sucre cristallisé.

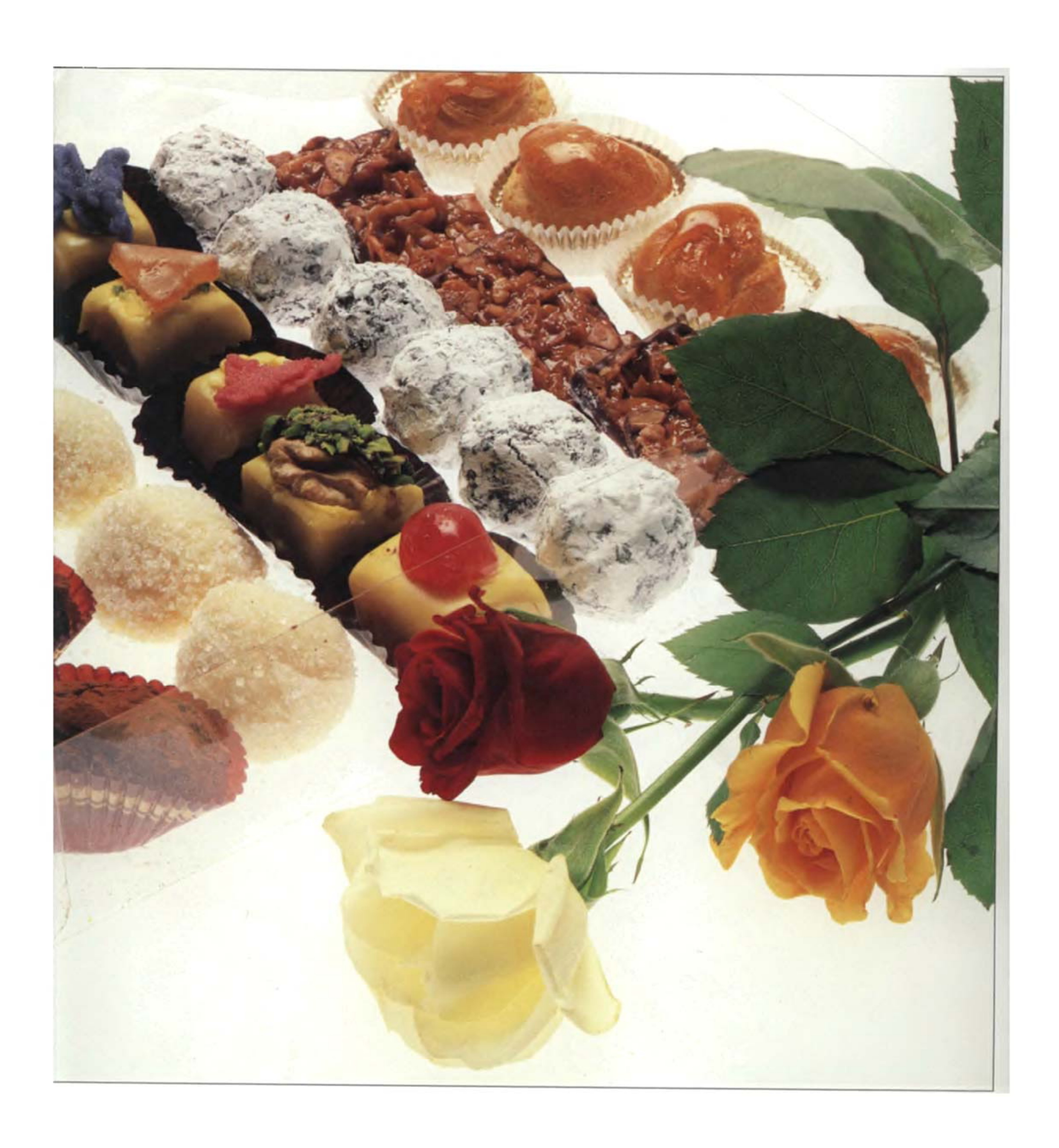
3. PETITS FOURS
Recette page 274/275. Napper d'un glaçage jaune vif au safran et décorer de cerneaux de noix, de cerises et d'écorce d'orange confites, de violettes et de pétales de rose cristallisés.

4. TRUFFES À LA WILLIAMINE
Recette pages 272/273. Glacer au chocolat noir et rouler dans du sucre glace.

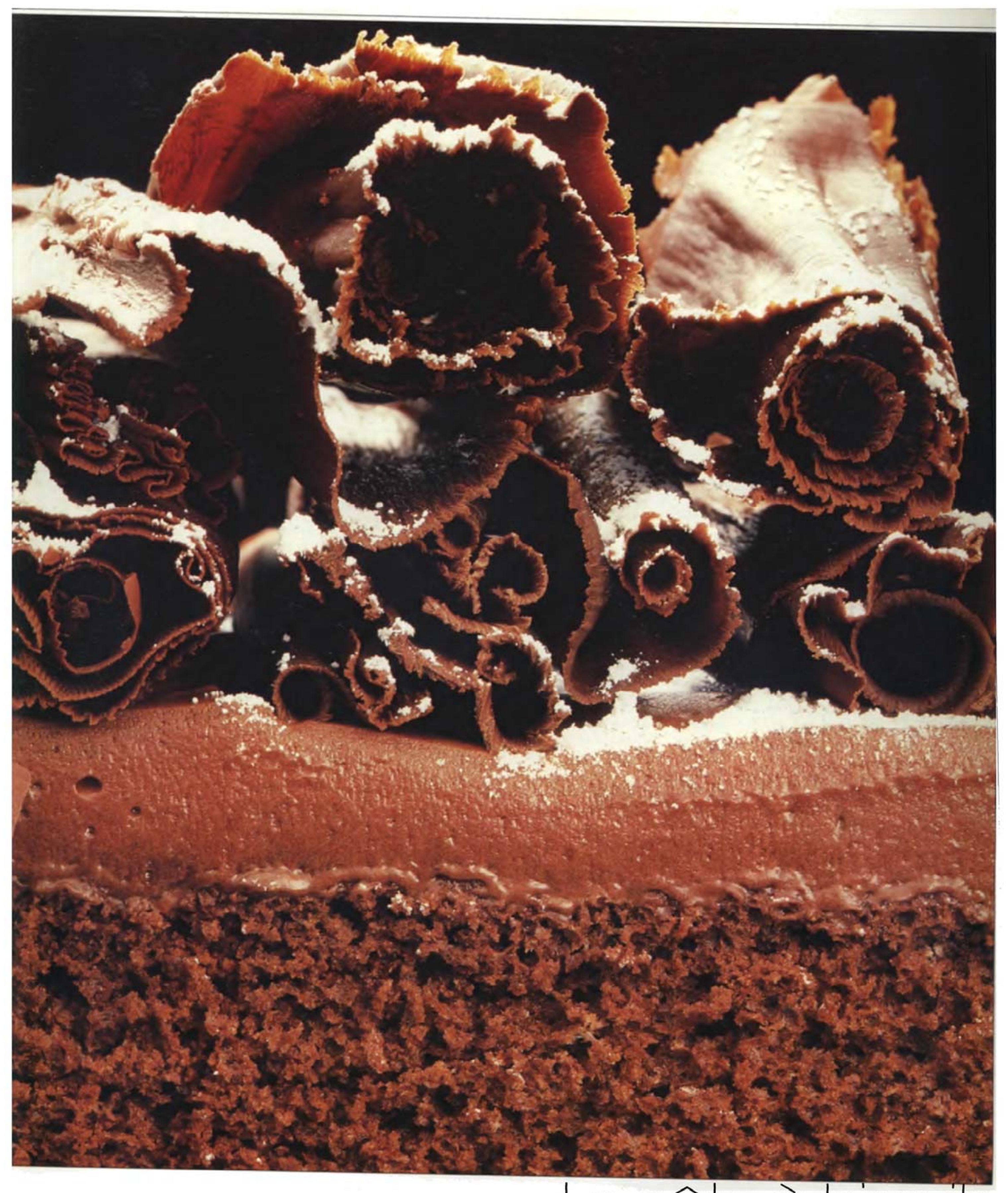
5. PETITS FOURS AUX AMANDES
Suivre à la lettre la recette de la page 111.

6. PROFITEROLES
Garnies de crème pâtissière ou de confiture et glacées de sucre légèrement caramélisé. Recette pages 214/215.









La pâte à biscuits, pour des gâteaux de rêve

La pâte qui demande de la poigne

En fait, il n'existe pas vraiment de pâte à biscuits. Les pâtissiers appellent "appareils" tous les mélanges qu'on bat, qu'on fouette ou qu'on travaille en mousse, par opposition aux pâtes pétries. En cuisine, cependant, il ne faut pas faire de rhétorique: on parle bien de battre la pâte à brioche (pages 134/135), qui est une pâte levée!



L'AIR QUI FAIT LEVER LA PÂTE

L'air qu'on incorpore aux œufs en les fouettant patiemment donne au biscuit sa consistance aérienne. La chaleur du four dilate ensuite les fines bulles d'air qui vont jusqu'à tripler de volume en cours de cuisson. Aucun autre agent de "poussée", comme l'est la levure par exemple, dans cette pâte. Mais quand le biscuit sort du four, ce n'est pas encore un gâteau: il reste à le découper en fonds ou en morceaux, à le fourrer de crèmes diverses ou de confiture, ou encore à le métamorphoser en petits fours.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LA PÂTE

1. Plus les œufs sont fouettés au bain-marie, plus ils augmentent de volume: l'air est retenu "prisonnier". Résultat: l'appareil est vaporeux tout en restant résistant. Mais si le bain-marie est trop chaud, les jaunes d'œufs coagulent et l'appareil flocule.
2. Le sucre doit être aussi fin que possible pour mieux fondre dans l'appareil, qu'on fouettera jusqu'à complète dissolution du sucre — la finesse du biscuit en dépend.
3. Pour éviter les grumeaux, tamiser la farine sur le mélange jaunes d'œufs/sucre. Elle sera ainsi plus légère et l'appareil ne risquera pas de retomber.
4. Une pâte aussi légère ne peut attendre, ne serait-ce qu'un moment, avant d'être enfournée. L'air risquerait de s'en échapper, ce qui l'empêcherait de monter à la cuisson.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

1. Beurrer le moule avec soin et le fariner pour assurer un démoulage sans problème.
2. Un atout supplémentaire — et qui élimine la corvée du nettoyage —: chemiser les moules de papier à pâtisserie, découpé aussi exactement que possible à leurs dimensions.
3. La surface du biscuit doit rester bien lisse. Pour éviter les crevasses, on retirera le papier de cuisson tant que le gâteau est encore chaud. Il suffira de le couvrir ensuite de ce papier pour qu'il ne se dessèche pas en refroidissant.
4. La pâte à biscuits ne supporte pas d'attendre avant d'être cuite: il faut donc penser à préchauffer le four à la température voulue (180 degrés).
5. Le biscuit est cuit à cœur quand le bord commence à se détacher du moule.
6. Les biscuits se démoulent toujours sur une grille. L'humidité peut ainsi s'échapper et ils sèchent sans risquer de coller.

L'OUTILLAGE

deux terrines, un fouet mécanique, une petite casserole et un bain-marie, un pinceau pour beurrer le moule, un moule à fond amovible (Ø 22 cm), une grille pour démouler

LES INGRÉDIENTS

6 œufs
175 g de sucre
150 g de farine
90 g de beurre

LES OPÉRATIONS

Préparation:
30 minutes
Cuisson:
35 minutes
Température:
180 degrés
Pour refroidir:
1 à 2 heures

LA CONSERVATION

On peut préparer les biscuits à l'avance et les surgeler. On les emballe soigneusement dans de l'aluminium ménager dès qu'ils sont complètement refroidis et on les laisse décongeler à température ambiante, et non dans le four, où ils risqueraient de se dessécher.

PRÉPARATION ET CUISSON



1. Préparer et peser tous les ingrédients.



2. Beurrer et fariner le moule.



3. Faire fondre le beurre à feu doux dans une petite casserole.



4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans deux terrines.



5. Ajouter le sucre.



6. Battre les jaunes d'œufs et le sucre au bain-marie.



7. Retirer du bain-marie dès que le mélange commence à s'épaissir.



8. Ajouter la farine tamisée, sans mélanger.



9. Verser le beurre fondu tiède sur la préparation.



10. Battre les blancs d'œufs en neige ferme dans la deuxième terrine.



11. Incorporer délicatement le tiers des blancs en neige à l'appareil.



12. Verser le reste des blancs en neige sur la préparation.



13. Mélanger délicatement le tout, en partant toujours du centre.



14. Verser dans le moule beurré et fariné, lisser à la spatule.



15. Glisser le moule au four préalablement chauffé à 180 degrés.



16. Le gâteau est cuit au bout de 35 minutes: on peut le sortir du four.



17. Détacher du moule à l'aide d'un couteau. Enlever le tour du moule.



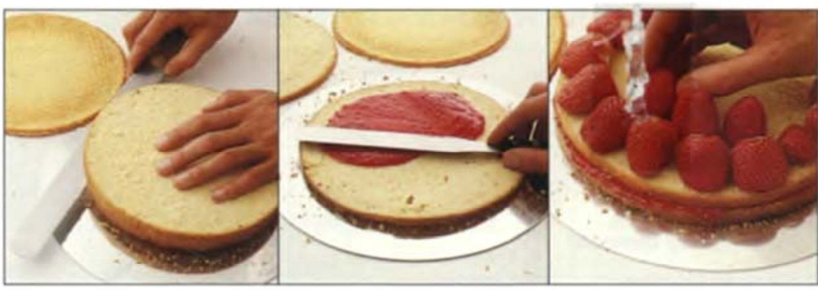
18. Poser la grille sur le biscuit encore chaud.



19. Renverser le gâteau et retirer le fond — il s'enlève très facilement.



20. Laisser refroidir le biscuit sur la grille pendant 60 minutes environ.



1. Couper le biscuit en trois fonds d'épaisseur égale.

2. Tartiner le fond inférieur d'une mince couche de confiture.

3. Poser dessus le deuxième fond, garnir de fruits et napper de crème fouettée.

DES GÂTEAUX SPECTACULAIRES EN UN TOUR DE MAIN

Les biscuits sont la base de délicieux gâteaux plus ou moins élaborés. L'exemple du merveilleux gâteau aux fraises ci-contre montre comment on s'y prend pour les confectionner. On peut bien sûr remplacer les fraises par d'autres fruits, selon les goûts et la saison, mais la technique reste toujours la même. Il faut en tout cas des fruits, le cas échéant en conserve, un peu de confiture d'un parfum assorti, de la crème fouettée ou de la crème au beurre, un biscuit préparé selon la recette de la page 75 ou acheté chez le pâtissier — et en un quart d'heure à peine, on peut porter à table un somptueux gâteau.

GÂTEAU AUX FRAISES

Ingrédients:

1 biscuit, Ø 22 cm (page 75)

3 cs de confiture (gelée de groseille p. ex.)

750 g de fraises

7,5 dl de crème fouettée sucrée et vanillée

1 cc de pistaches hachées

DES FONDS DE BISCUIT IMPECCABLES

Quand on veut confectionner un gâteau, l'opération la plus importante, mais aussi la plus délicate, est de couper le biscuit en fonds de même épaisseur. On s'y prendra, comme les pâtissiers, de la façon suivante: à l'aide d'un couteau à longue lame finement dentelée et bien aiguisée, inciser le bord du biscuit, puis enfoncer la lame à l'horizontale jusqu'au centre, en faisant tourner le gâteau sur lui-même. On peut aussi utiliser un fil de cuisine solide, qu'on pose dans des incisions pratiquées sur le bord, avant de tirer, en le croisant, pour couper le biscuit à l'épaisseur voulue.



Transformer un biscuit en un somptueux gâteau: rien de plus simple!



4. Entailler le dernier fond avant de le poser en formant une coupole.



5. Tartiner tout le gâteau de crème fouettée.



6. Décorer de fraises et saupoudrer de pistaches hachées.



Sous des dehors modestes, les biscuits cachent bien leurs véritables ressources. Fourrés et nappés d' une crème au choix, garnis de fruits et richement décorés, ils se transforment en pâtisseries fines, qu'on a autant de plaisir à confectionner qu'a offrir à ses invités.

CONSEILS PRATIQUES POUR DES GÂTEAUX PARFAITS

Pour confectionner un gâteau composé de fonds de biscuit superposés, qui ne se cachent pas, comme le gâteau aux fraises ci-contre, sous une épaisse couche de crème fouettée, on tiendra compte des remarques ci-après:

1. La farce doit être ferme pour ne pas couler quand on coupe de gâteau.
2. Si le biscuit est fourré de crème fouettée, celle-ci sera plus ferme si on y ajoute un peu de gélatine (pages 242/243).
3. Il faut veiller à tartiner les fonds régulièrement et sans déborder. On pourra ainsi les empiler sans qu'ils risquent de glisser les uns sur les autres.
4. Utiliser, pour tartiner le gâteau, un couteau à longue lame ou, mieux encore, une spatule, comme le font les pâtissiers (pages 20/217).
5. Pour donner au gâteau sa forme finale, on peut se servir de l'anneau d'un moule à fond amovible ou d'un anneau en métal ou en matière plastique, spécialement conçu à cet effet. Il maintient le biscuit bien en place et empêche la farce et la garniture de couler. Il suffira de l'enlever avant la décoration de dernière minute.
6. Le point final, en effet, est la décoration appliquée à la poche à douille unie ou en étoile, ou encore à l'aide d'une spatule dentelée. On saupoudre enfin de pralin, d'amandes, noix, noisettes, etc. hachées ou de sucre cristallisé multicolore.

Variations sur le thème de la pâte à biscuits: tout un programme!

Le biscuit est comme le caméléon: une fois blanc, une fois brun, une fois moucheté ou strié, un jour léger, l'autre consistant. On a ajouté à la pâte du chocolat concassé, des fruits gras hachés, plus de beurre, des graines de pavot moulues, et c'est ce qui fait à chaque fois la différence. La plupart du temps, ces ingrédients apportent un supplément de matière grasse, ce qui donne un gâteau moins sec et plus riche; plus "solide" aussi: c'est de ces pâtes riches qu'on fait les pièces montées dont le biscuit inférieur doit supporter sans faiblir le poids des autres "étages".

DU BISCUIT AU CHOCOLAT AU BISCUIT VIENNOIS

Il s'agit dans tous les cas de dérivés classiques de la pâte à biscuits: la recette de base et le mode de préparation sont les mêmes (page 75). Les ingrédients qui font la différence sont ajoutés en même temps que la première portion de blancs en neige, donc avant d'incorporer délicatement le reste (voir la recette filmée page 75).



BISCUIT AUX NOIX, NOISETTES, AMANDES, ETC.
(ci-contre en haut)
L'apport de matières grasses donne un biscuit plus compact que le biscuit classique. Suivant la finesse de la mouture, la consistance est plus ou moins granuleuse. On ajoute aux ingrédients de la recette de base 100 g de fruits gras: noix, noisettes, pistaches, pralin ou amandes, selon les goûts.



BISCUIT VIENNOIS
(deuxième photo ci-contre)
Un biscuit qui fond sur la langue et plaît par son bon goût de beurre. On en ajoute en effet 40 à 60 g en plus des 90 g de la recette de base. Préalablement fondu, il est incorporé tiède à l'appareil.



BISCUIT AU CHOCOLAT CONCASSÉ
(ci-contre au centre)
On compte 100 g de chocolat passé à la râpe à gros trous ou au hachoir électrique. Il faut veiller à ne pas le concasser trop fin. La meilleure façon de procéder est de mélanger le chocolat à la farine tamisée avant d'ajouter cette dernière à l'appareil.



BISCUIT A L'ORANGE
(quatrième photo ci-contre)
Ajouter le zeste finement râpé de deux oranges aux ingrédients de la recette de base. Choisir des oranges non traitées ou les laver très soigneusement à l'eau chaude si on n'est pas certain de leur provenance.



BISCUIT AU CHOCOLAT
(ci-contre en bas)
Choisir un bon chocolat noir ou une couverture de bonne qualité. Le résultat est d'un goût franc et d'une consistance agréable. Faire fondre 140 g de chocolat à feu doux, lisser et ajouter à l'appareil avant d'incorporer les blancs d'œufs.



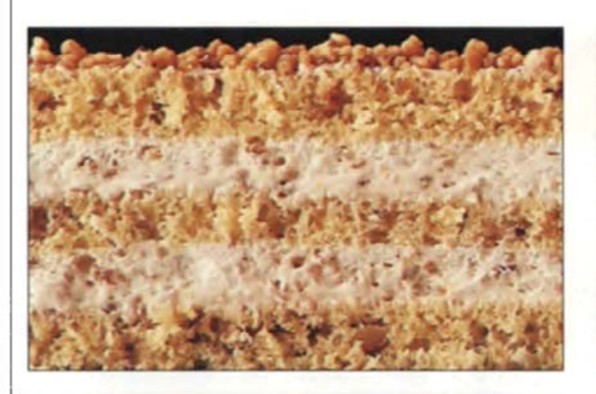
Après les yeux, le palais: c'est l'intérieur qui compte

PRÉPARATION
Il est impératif de faire cuire le biscuit la veille. Un biscuit trop frais s'émiette lorsqu'on le coupe et il est pratiquement impossible d'obtenir de beaux fonds réguliers. Le petit renflement que le biscuit présente au centre est tout à fait normal: il suffit de le raboter pour que la surface à garnir soit bien plane. On pourra utiliser ce reste pour préparer un *tirami su* italien ou un *trifle* anglais.

FOURRER DE CONFITURE
C'est la façon la plus simple de confectionner un gâteau. Lisser la confiture, ajouter éventuellement un petit verre d'alcool. Pour qu'elle soit plus fruitée et moins sucrée, on peut y mélanger des fruits frais (200 g de confiture de framboises et 100 g de framboises fraîches, par exemple)

BISCUIT AU PRALIN
1 biscuit aux noix, noisettes, amandes, etc. (pages 78/79)
7,5 dl de crème au beurre à la vanille (page 235), 200 g de pralin du commerce ou maison (pages 276/277).

Couper le biscuit en trois tranches dans l'épaisseur (fonds). Réserver quatre cuillerées à soupe de crème pour décorer, parfumer le reste avec le pralin et une giclée de rhum, étaler sur deux des fonds et reconstituer le biscuit. Tartiner le dessus de la crème réservée, décorer de pralin.



BISCUIT AUX ABRICOTS CHANTILLY
1 biscuit viennois (pages 78/79), 500 g d'abricots
7,5 dl de crème fouettée sucrée,
2 cs de confiture d'abricots 1 cs de pistaches hachées fin

Couper le biscuit en deux dans l'épaisseur. Dénoyauter les fruits et les pocher dans un peu d'eau ou de vin blanc. Les laisser refroidir, en émincer le tiers et ajouter à la crème fouettée. Etaler sur le fond, reconstituer le biscuit et disposer joliment le reste des fruits dessus.





BISCUIT AUX AIRELLES
1 biscuit viennois (pages 78/79)
400 g de confiture d'airelles
5 dl de crème fouettée, 2 cs de sucre
2 feuilles de gélatine trempées

Couper le biscuit en deux dans l'épaisseur. Mélanger la crème, la moitié de la confiture et le sucre. Incorporer en fouettant la gélatine fondue à tout petit feu, étaler sur le fond de biscuit. Poser le couvercle et napper du reste de confiture.



BISCUIT AU MOKA
1 biscuit (recette de base page 75)
2 cs de café instantané, 3 cs de cognac
7,5 dl de crème au beurre à la vanille (page 235)
100 g d'amandes effilées grillées

Couper le biscuit en trois dans l'épaisseur. Dissoudre le café instantané dans le cognac, parfumer la crème et en tartiner deux des fonds. Reconstituer le biscuit, napper de crème et parsemer d'amandes

Crèmes, fruits et pâte d'amandes

BISCUIT AU CHOCOLAT

1 fond de pâte sablée (préparé avec la moitié des ingrédients mentionnés à la page 107)
4 cs de gelée de groseille
1 biscuit au chocolat (préparé avec la moitié des ingrédients mentionnés à la page 78)
7,5 dl de ganache (page 240), 4 cs de copeaux de chocolat (pages 254/255).

Tartiner le fond cuit à blanc de gelée, poser le biscuit dessus, napper d'une épaisse couche de ganache et y faire adhérer les copeaux de chocolat.

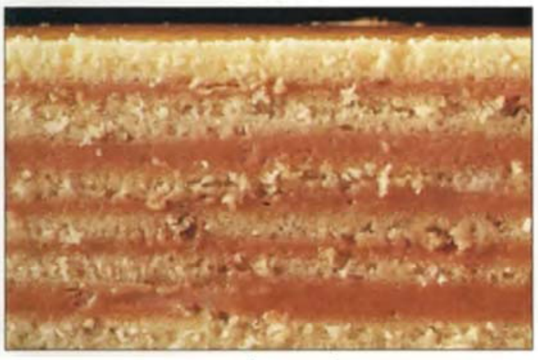
BISCUIT AUX FRAMBOISES

1 biscuit au chocolat (pages 78/79)
7,5 dl de crème au beurre à la vanille (page 235)
4 cs d'eau-de-vie de framboise
(s'il n'y a pas d'enfants à table!), 500 g de framboises.

Couper le biscuit en deux dans l'épaisseur, le fourrer de crème et le reconstituer. Arroser le dessus d'alcool et napper du reste de la crème. Couvrir de framboises posées côte à côte.









DOBOSTORTE (SPÉCIALITÉ VIENNOISE)

1 biscuit (page 75) ou 6 fonds de biscuit très minces (pages 86), 7,5 dl de crème au beurre à la vanille, 100 g de masse pralinée ramollie au bain-marie, 6 cs de sucre, 1 cs de beurre

Couper le biscuit en six dans l'épaisseur. Parfumer la crème avec la masse pralinée, en fourrer le biscuit et le reconstituer en posant très exactement les fonds les uns sur les autres.
Caraméliser le sucre dans une petite casserole, ajouter le beurre en remuant sans arrêt, verser sur le gâteau et étaler régulièrement à l'aide d'un couteau huilé. Marquer les parts avec le même couteau avant que le caramel ne durcisse.

BISCUIT AU CHOCOLAT ET AUX CERISES

1 biscuit au chocolat (pages 78/79)
450 g de confiture de griottes
2 cs de kirsch (facultatif)
3 cs de sucre glace

Couper le biscuit en trois dans l'épaisseur. Tartiner deux des fonds de confiture lissée et éventuellement parfumée au kirsch, reconstituer le biscuit et saupoudrer de sucre glace.

FOURRER DE COMPOTE

Pocher rapidement les fruits (griottes, groseilles à maquereau), sucrer à volonté et, le cas échéant, épaissir le jus avec de la fécule. Pour fourrer un biscuit, on compte 500 à 700 g de fruits, 100 à 170 g de sucre et 3 cs de fécule à peine diluée dans un peu d'eau ou de jus de fruits. Ajouter à la compote en fin de cuisson, donner un bouillon pour épaissir le jus et laisser refroidir avant de fourrer le biscuit

FOURRER DE PÂTE D'AMANDES

Pour donner au biscuit un bon goût d'amande, le fourrer d'un mélange composé de 200 g de pâte d'amandes, 1,25 dl de lait et 2 cs de rhum

Un décor qui protège les gâteaux fourrés

Pour que les gâteaux qu'on s'est donné tant de mal à confectionner restent appétissants jusqu'à la dernière bouchée, on protègera la crème dont on les a nappés d'un glaçage ou d'un décor qui les empêchera de se dessécher. C'est aussi beau que bon!

SIROP DE SUCRE ET GROSEILLES
(premier morceau en haut)
1. Tartiner la surface du gâteau d'une crème au choix.
2. Mettre un moment au frais, jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
3. Préparer 2,5 dl de sirop de sucre) éventuellement en sachet).
4. Parsemer le gâteau de groseilles et napper de sirop refroidi.

CRÈME FOUETTÉE ET BISCUIT ÉMIETTÉ
(deuxième morceau)
1. Tartiner la surface du gâteau de crème fouettée.
2. Faire sécher un reste de biscuit au four à 80 degrés.
3. Ecraser à travers un tamis à grosses mailles et semer sur le gâteau.
4. Décorer de rosettes de crème fouettée et de cerneaux de noix.

DÉCOR AU CACAO
(troisième morceau)
1. Tartiner tout le gâteau de crème au beurre (pages 236/237) ou de crème fouettée au chocolat (page 240).
2. Saupoudrer régulièrement de cacao tamisé.

BISCUITS À LA CUILLER ET COPEAUX DE CHOCOLAT
(quatrième morceau)
1. Tartiner tout le gâteau de crème fouettée.
2. Couper l'extrémité de 10 à 15 biscuits à la cuiller (pages 86/87) pour pouvoir les dresser tout autour du gâteau en laissant dépasser 3 cm environ. Appuyer fermement pour qu'ils adhèrent bien au bord.
3. Parsemer la surface du gâteau d'une couche épaisse de copeaux de chocolat.

SIROP DE SUCRE ET KIWIS
(cinquième morceau)
1. Tartiner tout le gâteau de crème fouettée.
2. Couvrir toute la surface de fines rondelles de kiwis et mettre au frais.

CRÈME AU CHOCOLAT
(sixième morceau)
1. Tartiner tout le gâteau d'une épaisse couche de crème au beurre au chocolat (pages 236/237), en la modelant avec le dos d'une cuiller.
2. Saupoudrer de cacao tamisé.

CRÈME FOUETTÉE ET FRAISES
(septième morceau)
1. Tartiner tout le gâteau de crème fouettée.
2. Saupoudrer le bord et le pourtour de pralin.
3. Décorer la surface du gâteau de fraises qu'on nappe de glaçage à l'abricot pour leur donner un fini brillant.

GLAÇAGE AU CITRON
(huitième morceau)
1. Mélanger 150 g de sucre glace à 2 cuillerées à soupe de jus de citron et colorer avec une pointe de couteau de safran.
2. Couvrir tout le gâteau de pâte d'amandes (pages 28/29).
3. Napper de glaçage au citron et saupoudrer de pistaches hachées.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT
(neuvième morceau)
1. Faire fondre 200 g de chocolat (pages 250/251).
2. Couvrir tout le gâteau de pâte d'amandes (pages 28/29).
3. Verser le glaçage liquide au centre et l'étaler à l'aide d'un grand couteau ou d'une spatule.
4. Dès que le glaçage est ferme, marquer les parts avec un couteau préalablement chauffé.
5. Décorer la surface d'amandes, de rosettes de crème fouettée et de lamelles de chocolat.

STREUSEL
(dixième morceau)
1. Préparer le *streusel* (glaçage granuleux à la cannelle) selon la recette de la page 111. Emietter sur une tôle en formant une fine couche et faire cuire au four.
2. Semer le *streusel* refroidi sur le gâteau.





Une merveilleuse spécialité de la Forêt-Noire

Elle attire tous les regards et fait venir l'eau à la bouche des moins gourmands. Et ce n'est pourtant pas bien difficile de la confectionner. Il faut un peu de patience, bien sûr, mais on en est largement récompensé.



GÂTEAU AUX CERISES DE LA FORÊT-NOIRE

Ingrédients pour le biscuit au chocolat:

6 œufs
175 g de sucre
150 g de farine
90 g de beurre

Ingrédients pour la garniture:

750 g de cerises dénoyautées (griottes ou Montmorency, év. en conserve)
80 g de sucre
½ cc de cannelle
2 cs de fécule
1 cs d'eau
6 c à soupe de confiture de cerises
3 cs de kirsch
2,5 dl de crème
1 à 2 cs de sucre
140 g de copeaux de chocolat

1. Préparer le biscuit selon la recette de base (page 75) avec les ingrédients mentionnés.
2. Porter les cerises dénoyautées à ébullition avec la cannelle et le sucre. Ajouter la fécule délayée dans l'eau et donner un bouillon en remuant sans arrêt. Retirer du feu.
3. Couper le biscuit en quatre fonds.
4. Mélanger le kirsch à la confiture de cerises et en tartiner un des fonds.
5. Poser dessus le deuxième fond et garnir de cerises en en réservant quelques-unes pour décorer le gâteau.
6. Fouetter la crème, sucrer, verser sur le troisième fond et lisser à la spatule.
7. Couvrir du dernier fond et tartiner tout le gâteau avec le reste de la crème fouettée.
8. Décorer de copeaux de chocolat, de rosettes de crème fouettée et de cerises.



Un biscuit qui se métamorphose

Il suffit de le couper en morceaux de dimensions et de formes diverses pour en faire de succulents petits gâteaux ou de somptueux petits fours. Ou de l'enrouler sur lui-même après l'avoir nappé de confiture ou de crème pour le transformer en un biscuit roulé qu'on coupe en tranches, comme un pain.

DE DÉLICIEUX PETITS GÂTEAUX

Le fond rectangulaire destiné à préparer le biscuit roulé ci-contre permet de confectionner des petits gâteaux de formes diverses. Par exemple:
1. Losanges
2. Rectangles
3. Carrés
4. Cercles
5. Triangles
6. Cœurs

On tartine les morceaux découpés de confiture ou de crème au beurre et on les assemble deux par deux avant de les saupoudrer de sucre glace ou de les glacer (2 blancs d'œufs et 250 g de sucre glace). Les garnitures décrites aux pages 250 à 259 conviennent également, de même que celles prévues pour les petits fours, pages 274/275.

FONDS DE BISCUITS

On peut faire cuire les fonds destinés aux gâteaux fourrés sur la plaque du four au lieu d'utiliser un moule à fond amovible. Il suffit d'étaler la pâte à biscuits (page 75) en formant deux cercles qu'on égalise à la spatule. C'est plus facile si on dispose pour cela d'un anneau spécialement conçu à cet effet (pages 20/21). Faire cuire 10 minutes environ au four à 180 degrés.
Pour un fond de gâteau aux fruits, la moitié de la quantité de pâte (page 75) suffit. On l'étalera régulièrement dans un moule à tarte généreusement beurré et fariné et on fera cuire 20 à 25 minutes au four à 180 degrés.



BISCUIT ROULÉ

Ingrédients pour le fond:

6 œufs
175 g de sucre
150 g de farine
90 g de beurre

Garniture:

450 g de confiture d'abricots
5 dl de crème fouettée
beurre pour la plaque
sucre glace

(de gauche à droite sur la recette filmée)

1. Chemiser la plaque du four ou une tôle rectangulaire de papier à pâtisserie qu'on enduit de beurre fondu.
2. Préparer la pâte à biscuits selon la recette de base (page 75) et l' étaler régulièrement à la spatule.
3. Faire cuire 12 minutes au four préalablement chauffé à 180 degrés.
4. Démouler aussitôt sur un torchon de cuisine saupoudré de sucre.
5. Badigeonner le papier sulfurisé à l'eau froide pour qu'il ne colle pas à la pâte.
6. Enlever délicatement le papier.
7. Enrouler le biscuit dans le torchon tant qu'il est encore chaud et élastique – c'est très facile. Laisser refroidir complètement le biscuit roulé ainsi obtenu.
8. Dérouler délicatement le biscuit sur le torchon pour le fourrer.
9. Badigeonner de confiture, napper généreusement de crème fouettée et enrouler une nouvelle fois aussi délicatement que possible. Saupoudrer de sucre glace et couper en tranches épaisses pour servir.

Les biscuits à la cuiller à l'heure du dessert

On les appelle aussi pélerines et, quand ils sont tout minces, ils portent le nom évocateur de langues-de-chat.
On les sert tels quels avec le café ou la crème glacée, mais ils servent aussi à préparer de délicieux desserts.

BISCUITS À LA CUILLER

Ingrédients pour 50 biscuits:

5 jaunes d'œufs
300 g de sucre
2 cs d'eau chaude
5 blancs d'œufs
125 g de farine

(de gauche à droite sur la recette filmée)

1. Travailler les jaunes d'œufs avec 120 g de sucre au bain-marie.
2. Il faut compter 3 à 4 minutes pour que le mélange blanchisse et commence à s'épaissir.
3. Monter les blancs en neige ferme.
4. Ajouter le reste du sucre en pluie.
5. Incorporer la farine et le tiers des blancs en neige aux jaunes.
6. Mélanger délicatement le reste des blancs en neige à l'appareil.
7. Verser dans une poche à douille unie.
8. Coucher l'appareil sur une tôle beurrée et faire cuire 15 à 20 minutes à 180 degrés.
9. Saupoudrer les biscuits de sucre glace.

DEUX DESSERTS ORIGINAUX

Le *tirami su* est une spécialité italienne à base de biscuits à la cuiller (ou d'un reste de biscuit) imbibés de café très fort. On les range dans un moule en alternant avec des couches de crème au *mascarpone* (fromage frais triple crème), en terminant par une couche de crème qu'on saupoudre généreusement de cacao au moment de servir. En Angleterre, on apprécie tout particulièrement le *trifle* (littéralement "petite chose"): couches de biscuits à la cuiller imbibés de xérès en alternance avec de la confiture et de la crème pâtissière.



CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

Pour la bavaroise:

2,5 dl de lait
5 dl de crème
½ gousse de vanille
4 jaunes d'œufs
100 g de sucre
4 feuilles de gélatine mises à gonfler dans de l'eau tiède
10 à 15 biscuits à la cuiller
250 g de framboises
1 cs de sucre glace

1. Porter le lait et la moitié de la crème à ébullition avec la gousse de vanille.
2. Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le lait bouillant ainsi que le contenu de la gousse de vanille gratté au couteau.
3. Remettre le tout dans la casserole et chauffer lentement à petit feu, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que la crème commence à s'épaissir, mais toujours en dessous du point d'ébullition.
4. Passer au tamis et laisser tiédir dans un bain d'eau froide. Essorer la gélatine et l'incorporer à la crème encore chaude.
5. Fouetter le reste de la crème et la mélanger délicatement à la crème anglaise dès que celle-ci commence à s'épaissir.
6. Garnir les parois d'un moule à charlotte de 1,5 litre environ (pages 22/23) de biscuits à la cuiller.
7. Verser la crème dans le moule en alternant avec des couches de framboises.
8. Laisser prendre au frais. On peut démouler la charlotte au bout de trois heures environ et la décorer de framboises avant de saupoudrer le tout de sucre glace.





Des pâtes travaillées, fouettées battues, pour des gâteaux irrésistibles

La pâte qui demande tout juste un peu de patience

Comme la pâte à biscuits, la pâte travaillée est un "appareil". Mais un appareil plutôt lourd: il contient une forte proportion de beurre. On l'appelle aussi pâte à quatre-quarts, nom qui résume très bien la recette, puisqu'on utilise les quatre ingrédients, œufs, beurre, sucre et farine, en quantité égale, les œufs servant de mesure de base. Voilà bien la recette la plus simple à retenir: une livre d'œufs, soit six à peu près, une livre de beurre et autant de farine et de sucre



– en principe, on n'a même pas besoin de balance! Et quand on sait que la pâte travaillée est pratiquement "inratable", qu'elle se prête, si l'on peut dire, à toutes les sauces pour créer, en ajoutant les ingrédients les plus divers, des gâteaux qui vont du noir au blanc, on l'adopte sans condition.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LA PÂTE

Ce n'est pas pour rien qu'on l'appelle pâte travaillée, puisque c'est le fait de bien la fouetter qui la rend onctueuse et légère et qui donne au gâteau sa consistance typique. La légèreté est assurée par les blancs en neige, auxquels sont incorporées de petites bulles d'air. Cet air se dilate à la cuisson, fait monter la pâte et rend le gâteau léger à souhait. S'il est important de bien fouetter la pâte, il faut aussi respecter la mise en scène: d'abord les jaunes avec le sucre, puis le beurre, si l'on veut un gâteau qui monte bien à la cuisson. On encore, le beurre avec le sucre d'abord, puis les jaunes, si la texture du gâteau doit être plus fine. Dans un cas comme dans l'autre, la farine vient en dernier lieu et on se contente de l'incorporer rapidement à l'appareil, sans travailler, sinon la pâte devient collante. Une troisième possibilité: tous les ingrédients sont dans une terrine et on se contente de bien les mélanger. Le gâteau est alors plus humide, plutôt lourd et de texture ferme et serrée. On peut ajouter une cuillerée à café de poudre à lever, qui allègera la pâte.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA PRÉPARATION

1. Tous les ingrédients devraient être à la même température. Pour cela, il suffit de les préparer d'avance sur le plan de travail, afin qu'ils se mettent au diapason. Si on est pressé, on pourra tremper rapidement les œufs dans de l'eau chaude et faire ramollir le beurre coupé en cubes à proximité d'une source de chaleur.
2. Si on travaille la pâte après avoir ajouté la farine, le gluten la rendra collante et lourde. On se contentera donc d'incorporer rapidement la farine quand tous les autres ingrédients sont bien amalgamés.
3. Il arrive que la pâte soit trop épaisse: si les œufs sont trop petits ou si la farine est très riche en gluten, par exemple. Deux à trois cuillerées de lait lui rendront bonne consistance.
4. La cuisson se fait toujours à 180 degrés, 200 au maximum.
5. Il est facile de s'assurer de la parfaite cuisson du gâteau en piquant une brochette en bois au centre. Si elle ressort avec des traces de pâte, on prolongera la cuisson de quelques minutes avant de procéder à une nouvelle vérification: la brochette doit ressortir propre. On pourra alors sortir le gâteau du four et le laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

L'OUTILLAGE
une terrine et un bol
un moule (1 ½ litre environ)
un batteur électrique ou le robot ménager
une corne à pâte
un minuteur
une grille à pâtisserie

LES INGRÉDIENTS
pour un moule à cake de 1 ½ litre

4 à 5 œufs (300 g)
300 g de beurre
300 g de sucre
300 g de farine
beurre pour enduire le moule et farine pour le saupoudrer

LES OPÉRATIONS
Préparation: 35 minutes
Cuisson: 60 minutes
Température: 180 à 200 degrés
Pour refroidir: 10 à 20 minutes

CAKE SABLÉ
La pâte travaillée est particulièrement fine et moelleuse quand on remplace la farine par de la fécule. La texture du gâteau est alors légèrement sablée, d'où son nom, mais sa consistance est parfaite.

COURONNE À LA CRÈME
(photo page 58)
On fait cuire la pâte du cake sablé dans un moule en couronne. Fourrer et tartiner tout le gâteau de crème au beurre (pages 234/235). Décorer de pralin, de rosettes de crème et de cerises confites.

PRÉPARATION ET CUISSON


1. Préparer tous les ingrédients, qui devraient être à la même température.


2. Beurrer le moule. Chauffer le four à 200 degrés.


3. Saupoudrer le moule de farine et secouer pour faire tomber l'excédent.


4. Mettre le beurre ramolli dans une grande terrine.


5. Travailler le beurre en mousse au fouet électrique.


6. Ajouter les deux tiers du sucre en continuant à fouetter.


7. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.


8. Ajouter les jaunes au beurre travaillé avec le sucre dans la terrine.


9. Continuer à travailler le tout jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.


10. Ajouter la farine à travers un tamis pour éviter les grumeaux.


11. Incorporer rapidement la farine au batteur électrique.


12. Monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant le reste du sucre.


13. Incorporer un peu de blancs en neige à l'appareil pour l'aérer.


14. Ajouter délicatement le reste des blancs en neige.


15. Verser l'appareil dans le moule beurré et fariné, en lissant bien le dessus.


16. Glisser le moule au four préchauffé à 200 degrés.


17. Vérifier le degré de cuisson après 50 minutes environ.


18. Au bout de 60 minutes, le gâteau est sûrement cuit.


19. Démouler sur une grille à pâtisserie.


20. Laisser refroidir une heure avant de couper en tranches.

QUELQUES TRUCS POUR GARANTIR LE DÉMOULAGE

Chacun connaît l'énervement causé par un gâteau préparé dans les règles de l'art, bien monté, bien cuit, prometteur, dont les quatre coins restent au fond du moule, la belle croûte dorée dans ses replis. Pour éviter la déception qui suit incontestablement l'énervement, il faut préparer les moules avec soin (pages 22 à 25).

Les moules lisses comme les moules à fond amovible, à cake, à tarte, etc. peuvent facilement être chemisés de papier à pâtisserie, qui fait gagner du temps et facilite le travail.

Toutes les autres formes doivent être graissées et il est recommandé de les saupoudrer (voir page 93).

Pour graisser, il est bon d'utiliser la même matière grasse que celle de la recette, la plupart du temps du beurre, éventuellement remplacé par de la margarine ou de l'huile. Autrefois, on graissait les moules avec des couennes de lard, même pour des préparations sucrées. Cela permettait d'atteindre aisément tous les recoins.



Si l'habit ne fait pas le moine . . .

. . . c'est bel et bien le moule qui fait le gâteau. Il va même jusqu'à lui donner son nom: couronne, kouglof, etc., qu'il s'agisse de pâte au chocolat ou au citron.



LES MOULES DE LA PHOTO

1. Moule à tarte
2. Caissettes en papier
3. Moules à tartelettes
4. Moule à cake
5. Moule en couronne (couronne à la crème p. ex.)
6. Moule à sujet
7. Moule en coeur
8. Moule cannelé
9. Moule à fond amovible
10. Moule à kouglof

Il existe des moules de toutes les tailles et de différentes qualités (pages 22/23). Les moules individuels, bien pratiques, comptent aujourd'hui de nombreux adeptes.

Pour saupoudrer, on utilise généralement de la farine, de la semoule ou de la chapelure, dont le goût neutre ne s'impose pas. Pour certains gâteaux très fins, on peut préférer des fruits gras moulus: amandes, cacahuètes, noix ou noisettes, noix de cajou ou pistaches.

Un dernier conseil: les gâteaux à cuisson plutôt longue, cuits dans des moules en matériau bon conducteur de la chaleur, brunissent facilement le long des parois du moule. Pour remédier à cet inconvénient, on isolera le bord avec une double épaisseur de papier à pâtisserie.

Le glaçage: aussi beau que bon

Le gâteau vient de sortir du four, doré et appétissant à souhait. Il faut maintenant lui donner la dernière touche pour qu'il soit tout à fait irrésistible. Un nuage de sucre glace, par exemple, l'habillera comme un souffle. Un glaçage, par contre, lui donnera un petit air secret — le suspense de ce qu'il y a en dessous — et l'empêchera en outre de se dessécher. Il restera savoureux plus longtemps. Voici quelques suggestions:



1. COUVERTURE DE CHOCOLAT NOIR
On compte 300 g de couverture pour un gâteau. Pour éviter que le chocolat ne devienne gris et mat, il convient de procéder comme suit: faire fondre les deux tiers de la couverture dans un bain-marie tiède, retirer du bain-marie, ajouter le reste brisé en morceaux et faire fondre en remuant sans arrêt. La température du chocolat ne doit pas dépasser la chaleur de la main, ce qui est facile à vérifier. Il est alors prêt à napper le gâteau. On peut utiliser un pinceau, mais le glaçage est nettement plus régulier si le chocolat est coulé sur le gâteau. On placera celui-ci sur une grille posée sur un plat pour pouvoir récupérer et réutiliser le glaçage. Les décors éventuels devront être posés sur le glaçage avant que celui-ci ne soit figé: sucre en grains, amandes entières ou effilées, noix ou pistaches, perles en sucre ou lentilles en chocolat.

2. LE GLAÇAGE À L'ABRICOT
Chauffer doucement 450 g de confiture d'abricots avec 3 cs d'eau et 1 cs de sucre. Étaler sur le gâteau à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Ce glaçage peut être recouvert de sirop de sucre et décoré, avant qu'il ne se fige, de quartiers d'orange confits.



3. LE SUCRE GLACE
Saupoudrer le gâteau refroidi de 3 cs de sucre glace.

4. LE GLAÇAGE BLANC, DIT GLACE ROYALE
Bien mélanger 250 g de sucre glace et un blanc d'œuf, étaler sur le gâteau à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Poser les décors éventuels avant que le glaçage ne soit figé: cerises confites, noix, violettes cristallisées, etc.

On peut remplacer le blanc d'œufs par du jus de citron, de l'eau, du rhum ou tout autre alcool parfumé. Pour colorer le glaçage, ajouter du jus de betterave, du safran en poudre délayé dans un peu d'eau ou un colorant végétal.

5. COUVERTURE AU LAIT ENTIER
Compter 300 g de couverture et procéder comme pour la couverture au chocolat noir. Saupoudrer de pralin acheté tout prêt ou fait maison (pages 278/279).

LE MANTEAU DE PÂTE D'AMANDES
Les gâteaux préparés dans un moule à cake ou dans un moule à fond amovible peuvent être recouverts de pâte d'amandes. Il faut commencer par les abricoter pour que la pâte d'amandes adhère bien. Pétrir 300 g de pâte d'amandes avec 200 g de sucre glace pour obtenir une pâte épaisse qu'on abaisse à ½ cm d'épaisseur sur la planche à pâtisserie saupoudrée de sucre glace. Recouvrir le gâteau, couper la pâte d'amandes qui dépasse, décorer de fleurs cristallisées, de rosettes de crème au beurre, de cerneaux de noix, etc.

Des gâteaux tout simples qui se métamorphosent

La pâte travaillée permet de préparer toutes sortes de gâteaux plus savoureux les uns que les autres, selon les différents ingrédients qu'on y ajoute: cacao, noix, noisettes, etc., fruits secs, chocolat — on n'a que l'embarras du choix! La pâte, elle, reste toujours la même, mais se métamorphose chaque fois en un nouveau gâteau.



GÂTEAU MARBRÉ
Ingrédients.

4 à 5 œufs (300 g)
300 g de beurre
300 g de sucre
300 g de farine
3 cs de cacao

1. Préparer la pâte selon la recette de base du quatre-quarts (page 91).
2. Mélanger le cacao à la moitié de la pâte.
3. Verser la pâte non colorée dans un moule à kouglof beurré et fariné.
4. Recouvrir de la pâte au cacao. Mélanger les deux pâtes à la fourchette pour obtenir un marbrage.
5. Faire cuire comme dans la recette de base

GÂTEAU AUX RAISINS SECS
Ingrédients:

4 à 5 œufs
300 g de beurre
300 g de sucre
300 g de farine
150 g de raisins secs
1 cs de farine

1. Préparer la pâte comme dans la recette de base (page 91).
2. Laver les raisins secs et les égoutter à fond avant de les mélanger à la farine (passer au tamis pour recueillir la farine qui n'adhère pas aux raisins). Incorporer à la pâte: la farine qui enrobe les raisins empêchera ceux-ci de tomber au fond du moule.
3. Verser dans un moule à kouglof beurré et fariné et faire cuire comme dans la recette de base.

GÂTEAU AUX MACARONS
Ingrédients:

4 à 5 œufs
300 g de beurre
300 g de sucre
300 g de farine
1 blanc d'œuf
2 cs de sucre
100 g d'amandes moulues

1. Préparer la pâte comme dans la recette de base (page 91).
2. Monter le blanc d'œuf en neige en ajoutant le sucre petit à petit, puis les amandes.
3. Verser la pâte dans un moule à kouglof beurré et fariné. Incorporer le mélange aux amandes à la fourchette, en décrivant un mouvement circulaire.
4. Faire cuire le gâteau selon la recette de base.

GÂTEAU AUX NOISETTES
Ingrédients:

4 à 5 œufs
300 g de beurre
300 g de sucre
300 g de farine
150 g de noisettes moulues

1. Préparer la pâte comme dans la recette de base (page 91).
2. Faire griller les noisettes à feu moyen, sans ajouter de matière grasse, jusqu'à ce que leur arôme se développe.
3. Laisser refroidir avant d'incorporer à la pâte.
4. Faire cuire dans un moule à kouglof beurré et fariné, comme dans la recette de base.



Juteux les fruits, fondants les gâteaux!

La différence entre les tartes et les gâteaux aux fruits? Les premières sont formées d'une croûte en pâte garnie de fruits frais ou pochés, alors que les gâteaux se préparent avec une pâte travaillée qu'on garnit de fruits. Et comme ceux-ci libèrent une partie de leur jus en cuisant, il faut que la pâte soit plus "solide". Pour cela, on augmentera la quantité de farine tout en ajoutant, pour que le gâteau reste léger, un peu de poudre à lever. On peut faire cuire les gâteaux aux fruits dans un moule à fond amovible ou sur une tôle. Le principe reste toujours le même: on recouvre la pâte lissée à la spatule d'une épaisse couche de fruits. Selon les goûts et ce dont on dispose, on saupoudrera des ingrédients les plus divers avant de glisser au four.

RECETTE DE BASE: GÂTEAU AUX CERISES
(moule à fond amovible ci-contre)
Ingrédients:

250 g de beurre
250 g de sucre
4 œufs
400 g de farine
1 cc de poudre à lever
1 kg de griottes lavées et dénoyautées
1 cs de sucre
1 cc de cannelle

1. Beurrer et fariner un moule à fond amovible de 24 cm de diamètre.
2. Travailler le beurre ramolli avec le sucre, puis ajouter les œufs un à un.
3. Incorporer en dernier lieu la farine tamisée avec la poudre à lever.
4. Verser la pâte dans le moule et ranger les cerises dessus.
5. Saupoudrer de sucre et de cannelle.
6. Faire cuire 60 minutes environ au four à 190 degrés.



GÂTEAU AUX PÊCHES
(en haut à gauche)
Ingrédients:

250 g de beurre
250 g de sucre
4 œufs
400 g de farine
1 cc de poudre à lever
750 g de pêches pelées et coupées en quartiers minces
2 cs d'amandes effilées
3 cs de raisins secs

1. Préparer la même pâte que pour le gâteau aux cerises et la verser dans le moule beurré et fariné.
2. Couvrir d'une épaisse couche de pêches et parsemer d'amandes et de raisins secs.
3. Faire cuire comme dans la recette de base.

GÂTEAU AUX POIRES
(en haut à droite)
Ingrédients:

250 g de beurre
250 g de sucre
4 œufs
400 g de farine
1 cc de poudre à lever
*750 g de poires épluchées, coupées en deux et débarrassées de leur cœur**
2 cs de sucre en grains
1 cs de pistaches hachées

1. Préparer la même pâte que pour le gâteau aux cerises et la verser dans le moule beurré et fariné.
2. Ranger les moitiés de poires sur la pâte, côté bombé vers le haut.
3. Parsemer de sucre en grains et de pistaches.
4. Faire cuire comme dans la recette de base.
* Pour retirer les cœurs, le plus simple est d'utiliser une cuiller parisienne.

GÂTEAU AUX MIRABELLES
(en bas à gauche)
Ingrédients:

250 g de beurre
250 g de sucre
4 œufs
400 g de farine
1 cc de poudre à lever
750 g de mirabelles dénoyautées
1 cs de sucre glace

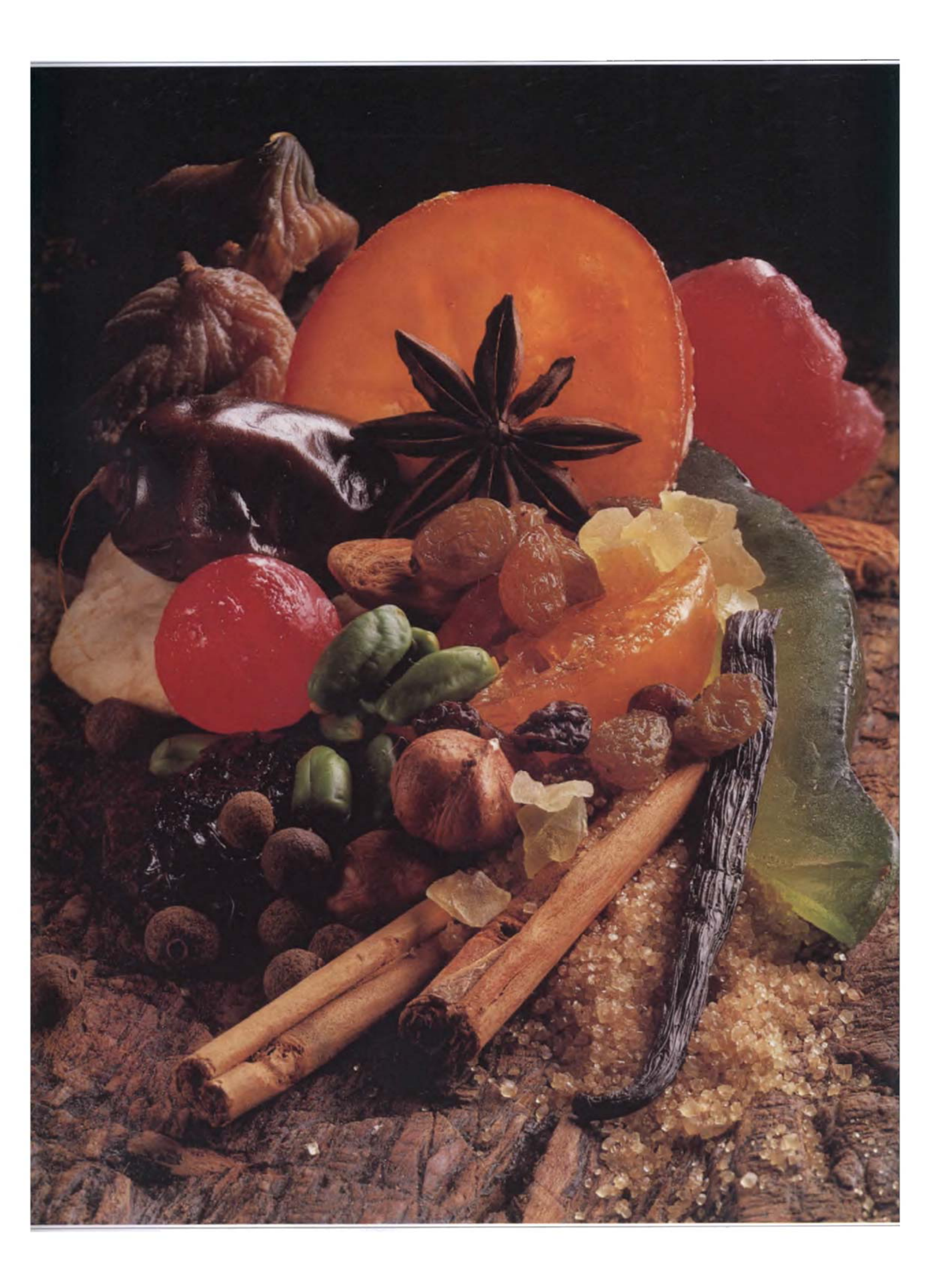
1. Préparer la même pâte que pour le gâteau aux cerises et la verser dans le moule beurré et fariné.
2. Couvrir de mirabelles et faire cuire comme dans les recettes précédentes.
3. Saupoudrer le gâteau refroidi de sucre glace.

GÂTEAU AUX ABRICOTS
(en bas à droite)
Ingrédients:

250 g de beurre
250 g de sucre
4 œufs
400 g de farine
1 cc de poudre à lever
750 g d'abricots frais dénoyautés et coupés en deux
3 cs d'amandes effilées
1 cs de confiture d'abricots

1. Préparer la même pâte que pour le gâteau aux cerises et la verser dans le moule beurré et fariné.
2. Ranger les moitiés d'abricots sur la pâte et parsemer d'amandes effilées.
3. Faire cuire 1 heure environ à 190 degrés.
4. Chauffer la confiture d'abricots et en napper régulièrement le gâteau encore chaud.





Les gâteaux qui font la fête

Les pâtisseries qu'on prépare à l'occasion des fêtes carillonnées, mariage, anniversaire ou Noël, sont de véritables spécialités qui peuvent attendre le grand jour soigneusement enveloppées dans de l'aluminium ménager. D'une part, elles ne risquent pas de se dessécher et, d'autre part, l'arôme particulier des différents ingrédients a le temps de se développer pleinement. Nous avons dressé la liste de ces ingrédients sous forme d'un tableau bien pratique. Dans chaque cas, on prépare la pâte et on fait cuire le gâteau selon la recette de base (pages 90/91). C'est ce qu'on y ajoute qui fait la différence . . . Il faut en outre préciser que toutes les variantes décrites ci-dessous conviennent pour confectionner des pièces montées, ces somptueuses pâtisseries composées de parties assemblées, dont la base doit soutenir sans fléchir le poids des étages supérieurs.

Ingrédients/ Préparation	Biscuit anglais Moule à fond amovible Ø 22 cm, 75 minutes à 180 degrés	Dundee Cake (page 65) Moule à fond amovible Ø 20 cm, 60 minutes à 180 degrés	Cake royal (pages 88/89) moule rectangulaire 20 cm, 60 minutes à 180 degrés	Cake aux fruits (pages 64/65) moule rectangulaire 30 cm, 70 minutes à 180 degrés	Cake aux épices (pages 64/65) moule rectangulaire 60 minutes à 180 degrés
1. Travailler le beurre en mousse	300 g	200 g	300 g	300 g	300 g
2. Ajouter le sucre	300 g (cassonade)	200 g	200 g	200 g	200 g
3. Incorporer les jaunes d'œufs	6	4	5	6	6
4. Ajouter la farine	300 g	300 g 1 cc de poudre à lever	300 g	300 g	300 g
5. Monter les blancs en neige	6	4	5	6	6
6. Ajouter le sucre en pluie	–	–	100 g	100 g	100 g
7. Incorporer les autres ingrédients 8. Verser dans le moule 9. Faire cuire au four 10. Vérifier le degré de cuisson 11. Sortir du four, démouler et laisser refroidir	175 g d'écorce d'orange et de citron confite 175 g de cerises confites 700 g de raisins secs blonds et bruns 125 g d'amandes le zeste râpé d'une orange et d'un citron 1 cs de jus de betterave sel, muscade, cardamome, anis et coriandre: ½ cc de chaque sorte 6 cs de rhum	60 g d'amandes moulues 100 g de raisins secs blonds et bruns 60 g d'écorce d'orange et de citron confite	250 g de raisins secs blonds et bruns 100 g d'écorce de citron confite 50 g de cerises rouges confites 50 g de cerises jaunes confites	200 g de figues sèches hachées 100 g d'abricots secs et autant d'anneaux de pommes sèches, de raisins secs et d'écorce de citron confite ½ cc de cannelle ½ cc de clou de girofle en poudre ½ cc de muscade 100 g d'amandes	½ cc de coriandre ½ cc de poivre Cayenne ½ cc de muscade ½ cc de cannelle

Une spécialité viennoise connue dans le monde entier

Créée par le cuisinier de Metternich, Franz Sacher, la fameuse *Sachertorte* a fait son chemin. Cent fois copiée, la recette originale reste, aujourd'hui encore, le secret le mieux gardé de l'hôtel Sacher, à Vienne. Celle que nous donnons ci-dessous n'est, elle aussi, qu'une tentative de reproduire ce merveilleux gâteau au chocolat. Elle diffère notamment de la version originale par la fine couche de pâte d'amandes qui sert de base au glaçage et ne fait que souligner la saveur délicate d'une pâtisserie unique en son genre. On la sert traditionnellement avec une tasse de café odorant et accompagnée de crème fouettée parfumée à la vanille.

GÂTEAU DE SACHER

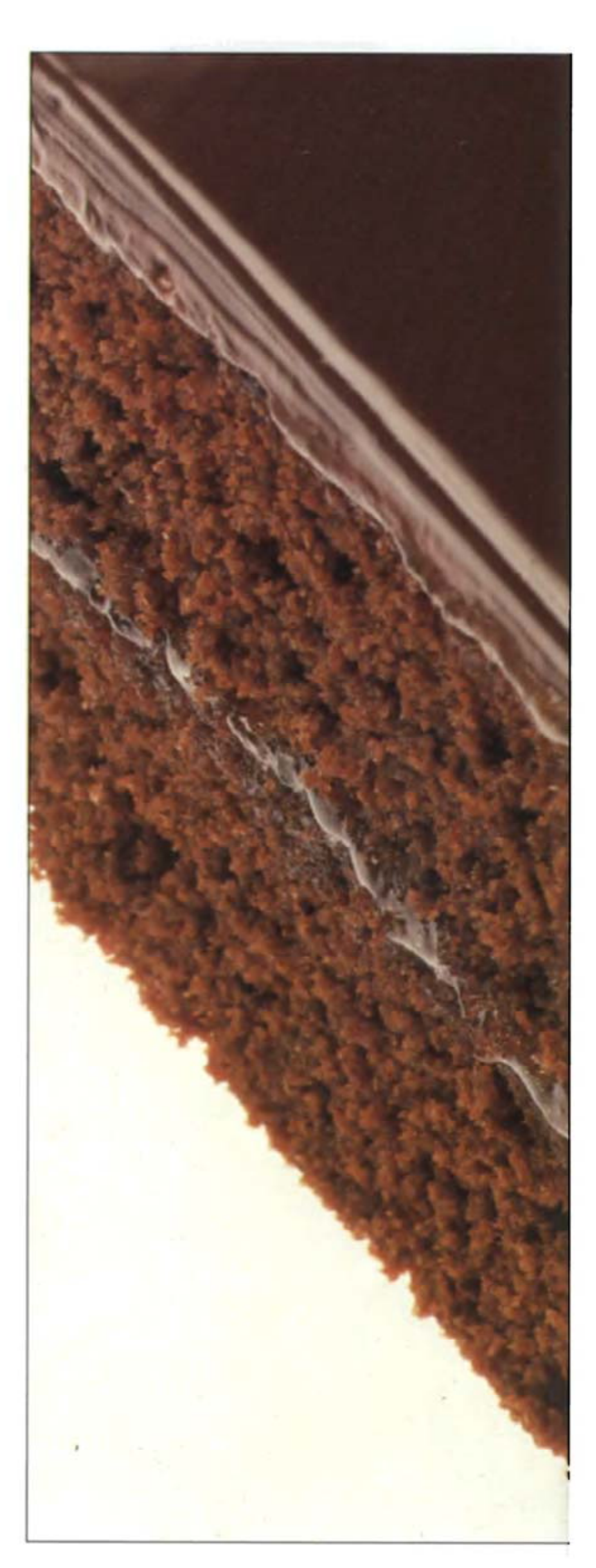
Ingrédients pour la pâte:

300 g de beurre
300 g de farine
8 jaunes d'œufs
100 g de couverture fondue
300 g de sucre
2 cs de cacao
50 g d'amandes pilées
8 blancs d'œufs

Garniture et décor:

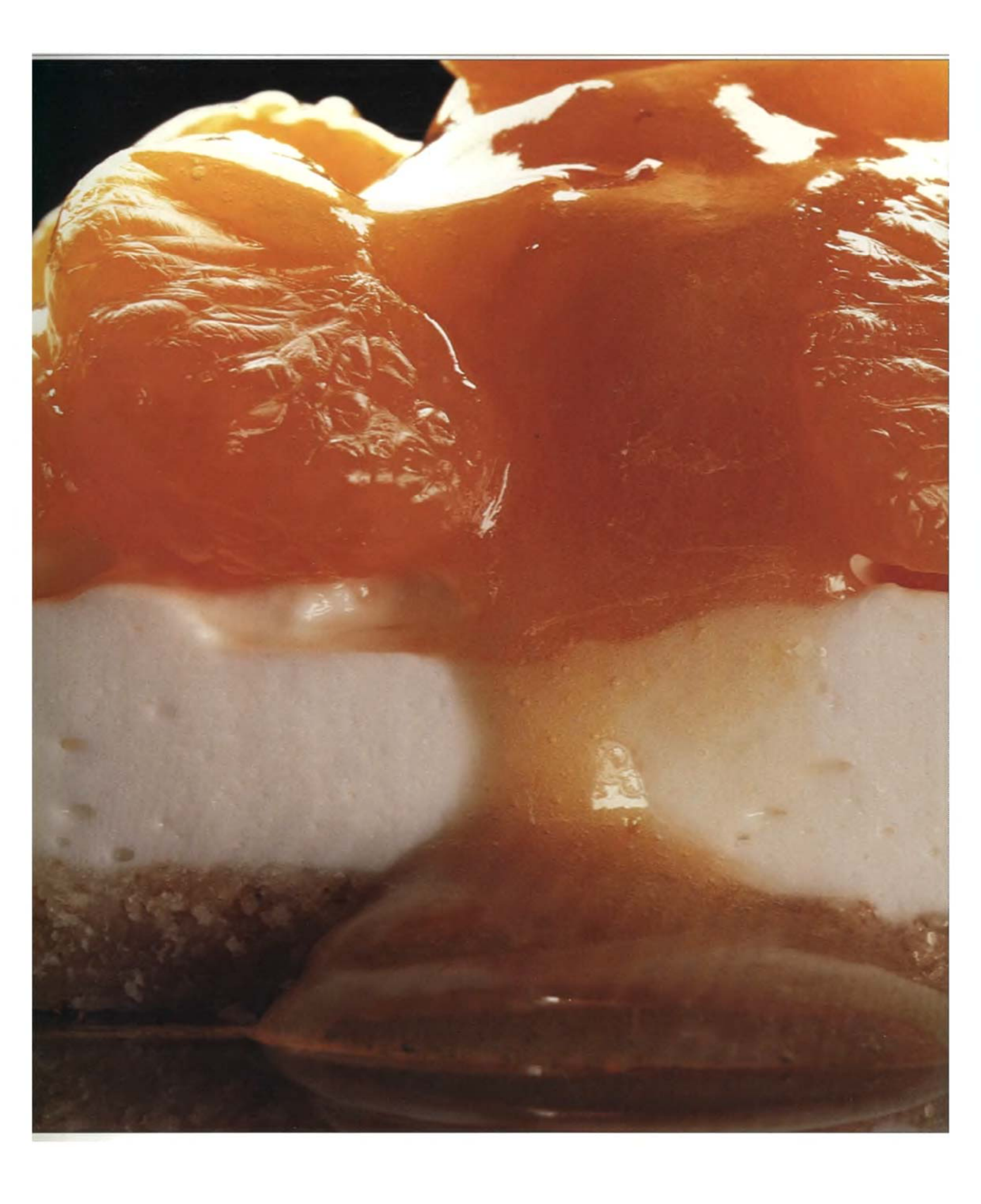
150 g de confiture d'abricots
200 g de couverture de chocolat noir
50 g de pâte d'amandes
50 g de sucre glace

1. Beurrer et fariner un moule à fond amovible.
2. Travailler le beurre en mousse. Ajouter les jaunes d'œufs, la couverture et 200 g de sucre, et bien amalgamer le tout pour obtenir une crème épaisse.
3. Mélanger le cacao, la farine et les *amandes* pilées, verser sur la crème à travers un tamis.
4. Monter les blancs d'œufs en neige ferme en y ajoutant petit à petit le reste du sucre.
5. Ajouter un tiers des blancs en neige à l'appareil pour l'"aérer", puis incorporer délicatement le reste.
6. Verser la pâte dans le moule et lisser à la spatule.
7. Faire cuire 70 minutes environ au four préalablement chauffé à 180 degrés.
8. A l'aide d'un couteau bien aiguisé, détacher le gâteau du bord du moule et le démouler sur une grille à pâtisserie.
9. Entretemps, lisser la confiture d'abricots au fouet.
10. Faire fondre la moitié de la couverture au bain-marie.
11. Pétrir la pâte d'amandes avec le sucre glace et l' abaisser en une fine couche sur un plan de travail saupoudré de sucre glace. Découper un rond à l'aide du bord du moule.





12. Egaliser le dessus du gâteau, puis le couper en deux dans l'épaisseur.
13. Tartiner les deux fonds de confiture d'abricots, puis reconstituer le gâteau. Napper le dessus d'une couche de pâte d'amandes.
14. Incorporer et faire fondre le reste de la couverture grossièrement coupée en morceaux dans la moitié déjà fondue. Dès que le mélange est homogène, éloigner du feu: le mélange a atteint la température idéale.
15. Verser la moitié de la couverture sur le gâteau en l'étalant régulièrement à l'aide de la lame d'un couteau, tout en faisant tourner le gâteau sur son axe.
16. Tartiner tout le bord de couverture.
17. Avec un couteau chauffé au-dessus de la plaque de la cuisinière ou de la flamme du gaz, marquer les parts pour que le glaçage au chocolat ne s'émiette pas au découpage.





La pâte sablée qui se prête à tous les caprices

Son nom dit tout de sa texture, et pourtant les pâtisseries en pâte sablée fondent sur la langue. Elles sont croustillantes et tendres à la fois. On utilise aussi bien la pâte sablée pour les petits gâteaux que pour des fonds de tarte dont la qualité principale est de ne pas croûler sous le poids des fruits ou autres garnitures. Preuve en est qu'elle supporte l'oppulente crème au fromage blanc!

QUELQUES CONSEILS POUR LA PRÉPARATION

1. Ingrédients, mains, surface de travail doivent être bien froids. L'idéal est de travailler sur une plaque de marbre, qui reste fraîche lorsqu'il fait chaud.
2. Il est préférable d'utiliser du sucre très fin ou même du sucre glace, qui donne une pâtisserie délicate et vraiment sablée. Le sucre cristallisé, par contre, mouchète les gâteaux de petits points bruns.
3. Il vaut mieux travailler la pâte trop peu que trop longtemps! Peu importe si quelques grumeaux de beurre restent alors visibles.
4. Il est absolument indispensable de laisser reposer la pâte et cela, bien entendu, au réfrigérateur. Il sera ainsi plus facile de l'abaisser et de foncer le moule.
5. Le sucre rend la pâte croustillante, ce qui est idéal pour les fonds de tarte et de tartelettes. Mais il y a l'envers de la médaille: le sucre attire l'humidité, aussi bien des fruits de la garniture que de l'air ambiant. Autrement dit, la pâte ramollit vite. Tartes et tartelettes sont donc à savourer sans attendre, ce qui ne devrait pas poser trop de problèmes . . .
6. La pâte, roulée en boule et protégée par du film transparent ou de l'aluminium ménager, ne risque pas de se dessécher au réfrigérateur.



La pâte qui aime les mains fraîches

La pâte sablée se prépare avec les mains — pas de batteurs ni de cuiller en bois entre le pâtissier et sa pâte.
Mais pour que celle-ci ne colle pas et ne soit pas molle, les mains qui la travaillent doivent être fraîches: le plus simple est de les passer sous l'eau froide avant de se mettre à la tâche.
La mauvaise réaction, le cas échéant, est d'ajouter de la farine, ce qu'il ne faut faire à aucun prix si on veut qu'à la sortie du four la pâte ne ressemble pas à du ciment craquelé.
Voici la méthode des gens de métier: ils commencent par hacher tous les ingrédients sur la surface de travail avec un grand couteau pour obtenir de fins grumeaux. Alors seulement ils "en viennent aux mains" et rassemblent les grumeaux en une pâte homogène. De là à appeler la pâte sablée "pâte hachée", il n'y a qu'un clin d'œil de pâtissier!

LA PÂTE SABLÉE EST TRÈS VITE FAITE

Il faut cependant lui accorder une demi-heure de repos (au réfrigérateur) pour qu'elle durcisse et que la farine puisse produire son gluten. Voici un truc pour retenir facilement la recette: 1, 2, 3, ce qui veut dire 100 g de sucre, 200 g de beurre et 300 g de farine, plus un œuf.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

1. Il n'est pas plus nécessaire de graisser les moules que de les chemiser de papier à pâtisserie: la pâte contient assez de beurre.
2. La pâte sablée doit être cuite à four chaud pour que le sucre caramélise et que la pâtisserie soit dorée et croustillante: 200 à 220 degrés.
3. Il est préférable de cuire les fonds de tartes à blanc (page 28) si on prévoit des garnitures juteuses (fruits, crèmes). Ils sont plus croustillants et se détrempent moins vite.

RECETTE DE BASE: LES SABLÉS

L'OUTILLAGE

un tamis
un cuiller à soupe
un grand couteau
une tôle
un pinceau à pâtisserie
un rouleau à pâtisserie
un emporte-pièce
une grille à pâtisserie

LES INGRÉDIENTS

100 g de sucre
200 g de beurre
300 g de farine
1 œuf

LA CONSERVATION

La pâte sablée se garde une semaine au réfrigérateur. Elle se conserve très bien au congélateur. On la laissera décongeler au réfrigérateur pour éviter qu'elle ne devienne trop molle.

PRÉPARATION ET CUISSON



1. Peser et préparer tous les ingrédients et les mettre au frais.



2. Tamiser la farine sur la surface de travail en formant un monticule.



3. Y creuser un trou à l'aide de la cuiller.



4. Verser le sucre dans la "fontaine".



5. Casser l'œuf par-dessus.



6. Couper le beurre refroidi en morceaux.



7. Semer les morceaux de beurre sur la farine.



8. Hacher tous les ingrédients de la lame du couteau.



9. Rassembler en une pâte souple, en travaillant rapidement.



10. Former une boule, envelopper de film transparent et mettre au frais.



11. Pendant ce temps, badigeonner la tôle de beurre.



12. Saupoudrer régulièrement de farine.



13. Fariner la boule de pâte et "fraiser" avec la paume des mains.



14. Abaisser au rouleau (0,3 cm environ) sur une surface farinée.



15. Passer l'emporte-pièce dans la farine pour qu'il ne colle pas à la pâte.



16. Découper la pâte abaissée.



17. Poser les rondelles ainsi obtenues côte à côte sur la tôle.



18. Faire cuire 10 minutes au four préchauffé à 220 degrés.

RECETTE DE BASE: FONDS DE TARTES

On compte la moitié des ingrédients mentionnés dans la recette de base de la pâte sablée, en n'utilisant que le jaune de l'œuf.

1. Abaisser sur 0,3 à 0,5 cm la pâte préparée comme dans la recette filmée ci-contre. Poser dessus l'anneau d'un moule à fond amovible et découper un cercle.
2. Poser ce cercle de pâte sur le fond du moule beurré et fariné et piquer plusieurs fois à la fourchette pour que la pâte ne se bosselle pas à la cuisson.
3. Rassembler les restes de pâte en boudin et coller celui-ci le long du bord du moule.
4. Faire cuire comme indiqué dans la recette et laisser refroidir.

Conseil pratique: on peut utiliser les fonds ainsi cuits à blanc pour confectionner les pièces montées des grands jours, qui seront ainsi plus stables. Croustillants qu'ils sont, ils contrastent en outre agréablement avec les couches aériennes de biscuits fourrés de crème qu'ils supportent.



Du fond du cœur au firmament

La pâte sablée est la base même d'une foule de délicieux petits gâteaux. Le principe est toujours le même: on abaisse la pâte au rouleau avant d'y découper à l'emporte-pièce des formes au choix. Reste à les décorer, et c'est là qu'il faut savoir faire preuve d'un brin de fantaisie, compte tenu de la saison et des circonstances: coeurs rose tendre pour prendre le thé à deux, étoiles et sapins de Noel, demi-lunes et "bretzel" sucré en toute occasion. On peut laisser libre cours à son imagination: glaçages colorés et décors pop, chocolat granulé, pralin, amandes et fruits confits, pour ne citer que quelques exemples.

1. PETITS GÂTEAUX AUX CERISES CONFITES

Ingrédients pour la pâte:

100 g de sucre
200 g de beurre
300 g de farine
1 œuf

Garniture:

100 g de farine
50 g de sucre
50 g de beurre
1 jaune d'œuf

Décor:

20 cerises confites coupées en deux

1. Préparer la pâte selon la recette de base (page 107) ainsi que le glaçage granulé de la page 111.
2. Abaisser la pâte sur 2 mm et y découper des cercles dentelés.
3. Ranger sur une tôle, dorer au jaune d'œuf, saupoudrer de glaçage et décorer de demi-cerises.
4. Faire cuire 10 minutes à 220 degrés.

2. CŒURS ROSES

Ingrédients:
pâte sablée (ci-contre)
Glaçage:

250 g de sucre glace
1,25 dl de jus de cerise ou de betterave

1. Abaisser la pâte préparée selon la recette de base (page 107) sur 2 mm d'épaisseur. Découper des cœurs de différentes tailles à l'emporte-pièce.
2. Faire cuire les cœurs 10 minutes environ au four à 225 degrés.
3. Faire réduire le jus choisi pour le glaçage (à noter: le jus de betterave n'a pas de goût!) pour intensifier la couleur.
4. Incorporer le sucre glace et étaler sur les cœurs.

3. BRETZELS AU SUCRE ET AU CHOCOLAT

Ingrédients:
pâte sablée (colonne de gauche)
Glaçage:

1 jaune d'œuf
100 g de sucre en grains
100 g de glaçage au chocolat

1. Abaisser la pâte préparée selon la recette de base (page 107) sur 2 mm d'épaisseur et y découper des bretzels à l'emporte-pièce.
2. Dorer la moitié d'entre eux au jaune d'œuf et les saupoudrer de sucre en grains.
3. Faire cuire le tout 10 minutes au four à 225 degrés.
4. Enduire les bretzels non sucrés de glaçage au chocolat fondu.



4. COURONNES AUX GROSEILLES

Ingrédients:
pâte sablée (colonne de gauche)
Garniture:

5 cs de gelée de groseille
3 cs de sucre glace

1. Abaisser la pâte préparée selon la recette de base (page 107) sur 2 mm d'épaisseur et y découper des disques à bord dentelé.
2. A l'aide d'un emporte-pièce cannelé, découper un cercle au centre de la moitié des disques pour former des couronnes.
3. Faire cuire le tout 10 minutes à 225 degrés.
4. Badigeonner les disques entiers de gelée de groseille, saupoudrer les couronnes de sucre glace et les poser dessus.

5. ÉTOILES GLACÉES

Ingrédients:
pâte sablée (colonne de gauche)

1 jaune d'œuf

Glaçage:

250 g de sucre glace
1 cs d'eau
perles en sucre
½ cc de cannelle

1. Abaisser la pâte préparée selon la recette de base (page 107) sur 2 mm d'épaisseur et y découper des étoiles.
2. Dorer le tiers de ces étoiles au jaune d'œuf et les parsemer d'amandes effilées.
3. Faire cuire le tout 10 minutes à 225 degrés.
4. Enduire un deuxième tiers d'étoiles d'un glaçage préparé avec le sucre glace et l'eau, parsemer de perles en sucre.
5. Parfumer le reste du glaçage à la cannelle et l'étaler sur les étoiles restantes.

6. LOSANGES AUX AMANDES

Ingrédients:
pâte sablée (colonne de gauche)

2 jaunes d'œufs
200 g d'amandes mondées coupées en deux

1. Abaisser la pâte préparée selon la recette de base (page 107) sur 2 mm d'épaisseur et y découper des petits losanges (2 x 5 cm) à l'aide de la roulette à pâte.
2. Dorer au jaune d'œuf et poser une moitié d'amande au centre de chaque losange.

7. DEMI-LUNES

Ingrédients:
pâte sablée (colonne de gauche)

3 cs de sucre glace
1 cs de cacao

1. Abaisser la pâte préparée selon la recette de base (page 107) sur 2 mm d'épaisseur et y découper des demi-lunes à l'emporte-pièce.
2. Faire cuire 10 minutes au four à 225 degrés.
3. Mélanger le sucre glace et le cacao et saupoudrer les demi-lunes.

8. SAPINS DE NOËL ET ÉTOILES FILANTES

Ingrédients:
pâte sablée (colonne de gauche)
Glaçage:

250 g de sucre glace
3 cs d'eau
1 pincée de safran
glaçage rouge et vert en tube
100 g de pistaches hachées

1. Abaisser la pâte et y découper des sapins et des étoiles filantes.
2. Faire cuire 10 minutes au four à 225 degrés.
3. Mélanger le sucre glace et l'eau pour badigeonner les sapins. Colorer le reste avec le safran et enduire les étoiles filantes.
4. Décorer comme sur la photo.

Les nombreux descendants de la pâte sablée

Toutes les variations sur le thème de la pâte sablée font en quelque sorte partie d'une grande famille, dont les membres ont tous une personnalité bien marquée. Cette personnalité, c'est avant tout aux épices qu'ils la doivent: muscade et clou de girofle, cannelle et cardamome, poivre de Cayenne, coriandre ou vanille. Ils changent aussi de couleur selon les ingrédients particuliers qu'ils contiennent: cacao, écorce d'orange ou de citron confite, zeste de citron finement râpé. Pour être plus croustillants, les membres les plus distingués de la famille sont en outre enrichis de beurre ou de jaune d'œuf, ou ont changé leur habit de simple farine contre une parure d'amandes ou de noisettes finement moulues, ce qui leur donne une saveur incomparable.



SPÉCULOS

Ingrédients:

500 g de farine
200 g de cassonade
1 pincée de clou de girofle en poudre
1 pincée de cardamome moulue
1 cc de cannelle
2 œufs
200 g de beurre
100 g de noisettes moulues

1. Préparer une pâte sablée comme dans la recette de base (page 107).
2. Passer un moule en bois sculpté dans la farine, secouer pour faire tomber l'excédent.
3. Remplir le moule de pâte en tassant bien.
4. Sortir le spéculos du moule en tapotant ce dernier et ranger sur une plaque.
5. Faire cuire 15 minutes au four préalablement chauffé à 200 degrés.





PETITS GÂTEAUX AUX FLOCONS D'AVOINE

Ingrédients:

250 g de beurre
300 g de sucre
2 œufs
300 g de flocons d'avoine
150 g de farine de froment
½ sachet de poudre à lever
100 g de raisins secs

1. Réunir tous les ingrédients en une pâte mollette.
2. A l'aide d'une cuiller à café, prélever des portions de pâte et les ranger sur une tôle beurrée en formant des petits tas.
3. Faire cuire 15 minutes au four préalablement chauffé à 200 degrés.



CROISSANTS A LA VANILLE

Ingrédients pour la pâte:

125 g de sucre
200 g de beurre
250 g de farine
200 g d'amandes moulues
2 jaunes d'œufs
l'intérieur gratté d'une gousse de vanille
(ou 1 sachet de sucre vanillé)
3 cs de sucre glace

1. Préparer une pâte sablée comme indiqué dans la recette de base (page 107).
2. Former des boudins d'environ 2 cm de diamètre et y découper des morceaux de 1 cm de long.
3. Donner à ces morceaux de pâte la forme de petits croissants et les faire cuire 10 minutes au four à 220 degrés (ils ne doivent pas prendre couleur).
4. Mélanger l'intérieur gratté de la gousse de vanille au sucre glace et verser sur une assiette.
5. Passer les petits croissants dans le sucre vanillé avant qu'ils ne soient complètement refroidis.



PETITS GÂTEAUX AU BEURRE NOISETTE

Ingrédients pour la pâte:

250 g de beurre
200 g de sucre
1 pincée de sel
2 cs de lait
400 g de farine
100 g de sucre

1. Chauffer le beurre jusqu'à couleur noisette. Le verser dans une terrine et le laisser refroidir. Dès qu'il est a nouveau solidifié, le travailler en mousse en ajoutant le sucre, le sel et le lait.
2. Amalgamer la farine en dernier lieu. Mettre la pâte au frais.
3. Former des boudins de 2 cm de diamètre, les rouler dans le sucre et remettre au frais pendant 20 minutes environ.
4. Couper les boudins en tranches et faire cuire celles-ci 10 minutes à 200 degrés.

STREUSEL

(nappage croustillant)

300 g de farine
150 g de sucre
1 jaune d'œuf
1 pincée de cannelle
150 g de beurre

Travailler le tout du bout des doigts pour obtenir des gros grumeaux, dont on garnit pâtisseries et petits gâteaux.



PETITS GÂTEAUX NOIR ET BLANC

Ingrédients pour la pâte:

150 g de sucre
150 g de beurre
300 g de farine
1 œuf
1 cc de cacao
1 blanc d'œuf

1. Préparer une pâte sablée comme indiqué dans la recette de base (page 107) et en réserver une poignée.
2. Amalgamer le cacao à la moitié de ce qui reste.
3. Abaisser les deux portions de pâte en formant des rectangles de 5 mm d'épaisseur.
4. Badigeonner le rectangle de pâte claire au blanc d'œuf et le recouvrir du rectangle de pâte au cacao.
5. Découper des bandes larges de 0,5 cm très exactement (le mieux est d'utiliser une règle).
6. Abaisser la pâte réservée. Poser dessus, en les collant au blanc d'œuf, les bandes de pâte de deux couleurs, en formant un damier.
7. Envelopper le tout dans la pâte claire, entourer de film transparent et mettre au frais.
8. Découper le bloc de pâte en tranches de 5 mm d'épaisseur. Faire cuire 10 minutes à 200 degrés.



PETITS FOURS AUX AMANDES

Ingrédients pour la pâte:

100 g de sucre
200 g de beurre
300 g de farine

Garniture:

100 g de sucre
2 cs de beurre
1,25 dl de crème
100 g d'amandes effilées ou détaillées en bâtonnets
2 cs de cerises confites hachées

1. Abaisser la pâte sur 2 mm d'épaisseur, la poser sur une tôle et piquer plusieurs fois à la fourchette.
2. Caraméliser lentement le sucre prévu pour la garniture, éloigner du feu, incorporer le beurre et la crème.
3. Ajouter les amandes et les cerises, verser sur le fond de pâte sablée.
4. Faire cuire 15 minutes à 200 degrés.
5. Couper en losanges au sortir du four.





BISCUITS A L'ANIS

Ingrédients:

200 g de sucre glace
2 œufs
250 g de farine
1 pincée de bicarbonate de soude
1 à 2 cs de graines d'anis

1. Préparer une pâte sablée ferme, comme indiqué dans la recette de base (page 107).
2. Abaisser la pâte sur un centimètre d'épaisseur.
3. Fariner un moule permettant d'obtenir sur les gâteaux des illustrations en relief, secouer pour faire tomber l'excédent de farine, puis presser fermement le moule dans la pâte. Découper ensuite les carrés qui formeront les biscuits.
4. Parsemer une plaque beurrée de graines d'anis et ranger dessus les carrés de pâte.
5. Laisser sécher pendant 24 heures dans un endroit chaud.
6. Faire sécher plutôt que cuire au four préalablement chauffé (120 à 130 degrés). Les biscuits doivent rester bien blancs.

Un lit de crème pour les fruits les plus divers

À n'importe quelle heure, avec une tasse de café, quel délice!
Et pourtant, rien de plus facile à faire:
fonds de pâte croustillants, ronds ou en forme de barquettes, qui se conservent pendant des semaines dans une boîte en fer-blanc hermétiquement fermée. On les nappe ensuite de crème fouettée ou de crème à la vanille ou au chocolat, puis on les garnit de fruits frais ou en conserve avant de napper le tout de sirops aux parfums assortis ou de confiture d'abricots.



TARTELETTES

Ingrédients pour 8 à 10 fonds:

100 g de sucre
200 g de beurre
300 g de farine
1 œuf
beurre pour enduire les moules
farine pour les saupoudrer
légumes secs pour cuire à blanc (page 28)

1. Préparer la pâte selon la recette de base (page 107).
2. Beurrer et fariner des moules à tartelettes.
3. Abaisser la pâte sur 2 mm pour foncer les moules (page 28).
4. Chemiser de papier à pâtisserie ou d'aluminium ménager et recouvrir de légumes secs.
5. Faire cuire 15 minutes au four à 200 degrés. Retirer le papier et les légumes secs, démouler les fonds et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

PHOTO CI-CONTRE:
Un choix de tartelettes à titre d'inspiration (de gauche a droite): tartelette aux kiwis à la crème pâtissière. Tartelette aux mandarines à la ganache (page 240), saupoudrée de pralin. Barquette à la mangue, garnie de cerises et de crème fouettée. Barquette aux fraises à la crème pâtissière. Tartelette aux oranges à la crème pâtissière, garnie d'une cerise.





Recette de base:
TARTE AUX POMMES
Ingrédients pour la pâte:

- *300 g de farine*
- *1 cs de sucre*
- *1 cc de sel*
- *200 g de beurre*
- *1 œuf*
- *1 kg de pommes acidulées (boskoop ou reinettes p. ex.)*
- *2 cs de sucre glace*

Préparer une pâte sablée comme dans la recette de base (page 107).
2. Foncer un moule à tarte ou un moule à fond amovible, piquer plusieurs fois à la fourchette.
3. Eplucher les pommes (facultatif), les couper en deux pour retirer les cœurs, puis les détailler en minces quartiers.
4. Ranger ces quartiers sur le fond de pâte en les faisant chevaucher et en formant un joli dessin.
5. Saupoudrer de sucre et faire cuire 15 à 20 minutes à 250 degrés.
6. Saupoudrer de sucre glace et servir chaud.



Les tartes aux fruits à la française

Elles sont célèbres dans le monde entier et symbolisent en quelque sorte la finesse de notre cuisine· un fond de pâte très mince, croustillant et au bon goût de beurre, garni de fruits finement émincés, puis cuit à four bien chaud — la pâte et les fruits doivent prendre couleur. Saupoudrée de sucre glace au sortir du four, la tarte est servie sans attendre, encore chaude, pour couronner un repas léger (Voir aussi les fonds de tartes en pâte feuilletée, pages 180/181)



LA TARTE TATIN

Il s'agit d'une tarte renversée, qui constitue un dessert à la fois raffiné et très spectaculaire. Un idée des sœurs Tatin, qui tenaient, au début du siècle, un hôtel à Lamotte-Beuvron.
On peut la faire cuire dans une poêle si on ne dispose pas d'un moule supportant la chaleur de la plaque ou la flamme du gaz.
Commencer par caraméliser 4 cs de sucre dans la même quantité de beurre. Disposer ensuite dans la poêle des pommes épluchées, débarrassées de leur cœur et coupées en quartiers, côté bombé en dessous. Pocher à feu vif, puis couvrir d'un disque de pâte sablée, abaissée sur 5 mm d'épaisseur. Faire cuire 30 à 35 minutes au four à 190 degrés, retourner sur le plat de service et porter à table sans attendre — la tarte Tatin se mange de préférence chaude.
On prépare de la même manière des tartes renversées aux poires, aux pêches, aux abricots, etc.

VARIANTES:

Tous les fruits qui supportent d'être cuits conviennent: poires, pêches, abricots, prunes ou mirabelles, par exemple.

On peut aussi parsemer les fruits d'amandes effilées ou émincées avant de glisser la tarte au four; ou la napper de confiture d'abricots tiède dès qu'elle est cuite — c'est très joli et délicieux.

La tarte est plus somptueuse encore si on dispose les fruits sur un lit de crème pâtissière.

A tous ceux qui aiment les enfants . . .

. . . un bon conseil: qu'ils apprennent à préparer le gâteau au fromage blanc — les petits n'y résistent pas! Le réussir n'est pas évident: s'il gonfle merveilleusement dans le four, il lui arrive malheureusement de retomber lamentablement dès qu'il en sort. Mais il y a un truc: il suffit de sortir le gâteau du four à mi-cuisson et de passer rapidement un petit couteau pointu entre le bord de pâte et la garniture. Laisser reposer cinq minutes, puis remettre au four pour terminer la cuisson. Le résultat est étonnant!

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC

Ingrédients pour la pâte:

100 g de sucre
200 g de beurre
300 g de farine
1 œuf
beurre et farine pour le moule
légumes secs pour cuire à blanc

Garniture:

500 g de fromage blanc
150 g de sucre
1 cc à café de sucre vanillé
le zeste râpé d'un citron
1 cs de farine et autant de fécule
7 jaunes d'œufs
7 blancs d'œufs
50 g de sucre
50 g de beurre fondu

1. Préparer la pâte comme dans la recette de base (page 107).
2. Foncer et fariner un moule à fond amovible.
3. Faire cuire le fond à blanc pendant 15 minutes (page 28), pour que la garniture ne le détrempe pas et qu'il soit bien croustillant.
4. Amalgamer le fromage blanc, les 150 g de sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron, la farine, la fécule et les jaunes d'œufs.
5. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le reste du sucre et l'incorporer délicatement à l'appareil en même temps que le beurre fondu.
6. Verser sur le fond cuit à blanc et faire cuire 40 minutes en tout (voir le "truc" ci-dessus) à 180 degrés.
7. Enlever le tour du moule dès que le gâteau sort du four, faire glisser celui-ci sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir.

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC ET AUX CERISES

Préparer une compote de cerises (page 81), la lier avec un peu de fécule et la verser sur le fond de pâte cuit à blanc avant de napper de l'appareil au fromage blanc. Faire cuire comme ci-dessus.





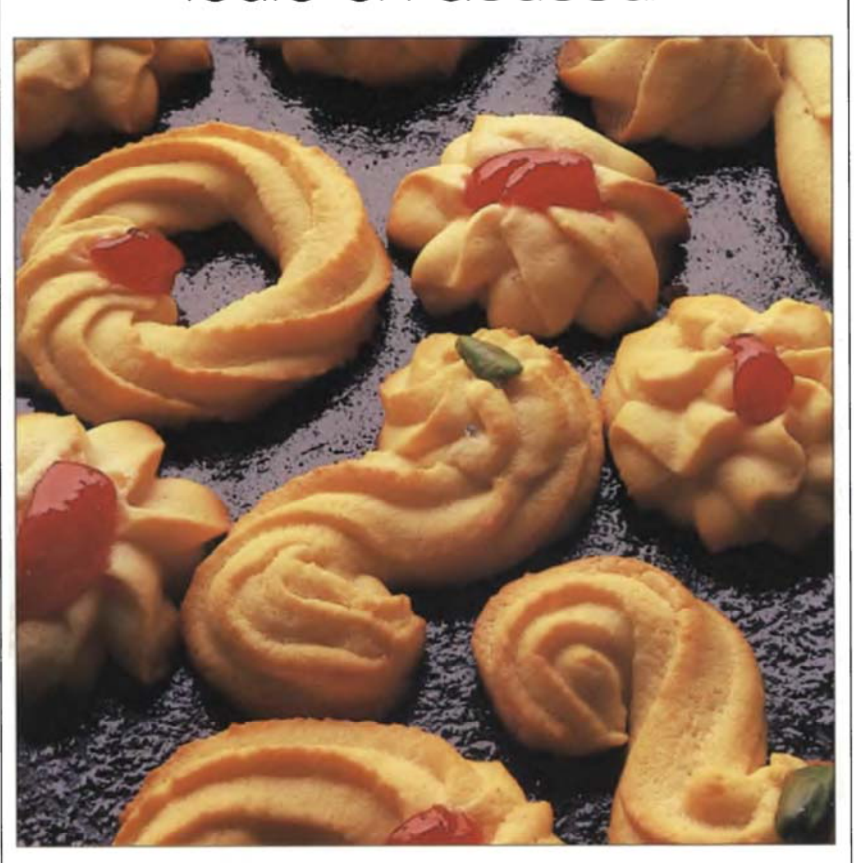
Une pâte sablée toute en douceur

PETITS FOURS SECS

Ingrédients pour la pâte:

200 g de beurre ramolli
100 g de sucre
1 œuf
8 cs de lait
200 g de farine
100 g de fécule
beurre et farine
pour le moule

1. Travailler le beurre, le sucre, l'œuf et le lait en mousse.
2. Incorporer la farine et la fécule, en procédant rapidement pour que la farine n'ait pas le temps de développer son gluten. Mettre au frais pendant 30 minutes.
3. Remplir une poche à douille en étoile (on peut aussi utiliser une seringue à pâtisserie) et déposer des formes au choix sur une tôle beurrée et farinée
4. Faire cuire 10 minutes environ à 190 degrés.



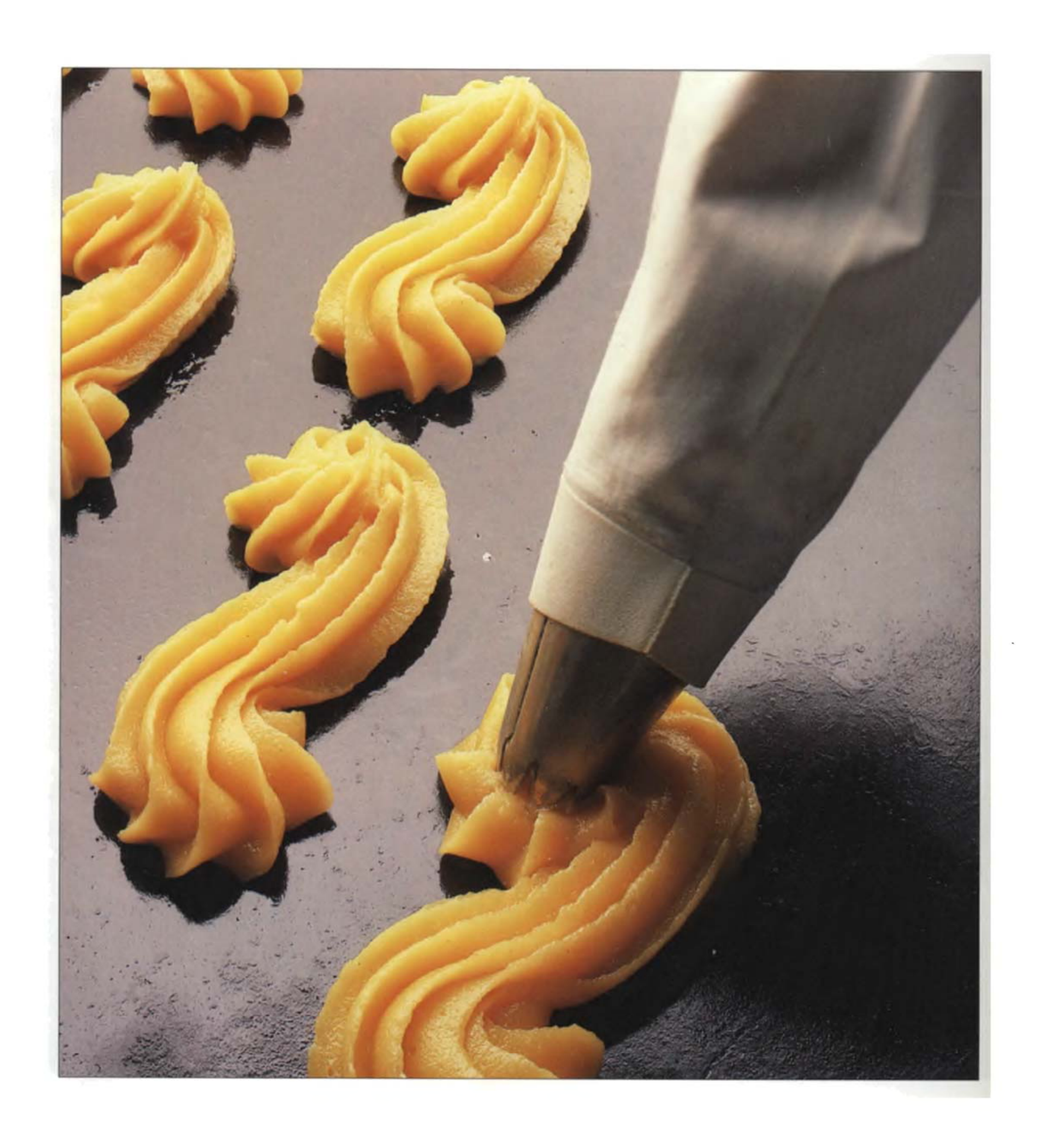
La fameuse exception à la règle: la pâte sablée destinée aux petits fours secs, qui ne supporte pas d'être pétrie. On y ajoute même du lait pour la rendre plus souple. Et au lieu de l'abaisser au rouleau, on se contente de la mouler à la poche à douille. En choisissant une douille en étoile qui permettra de former des S, des craquelins, des rosettes ou des couronnes.

CONSEILS POUR LA DÉCORATION

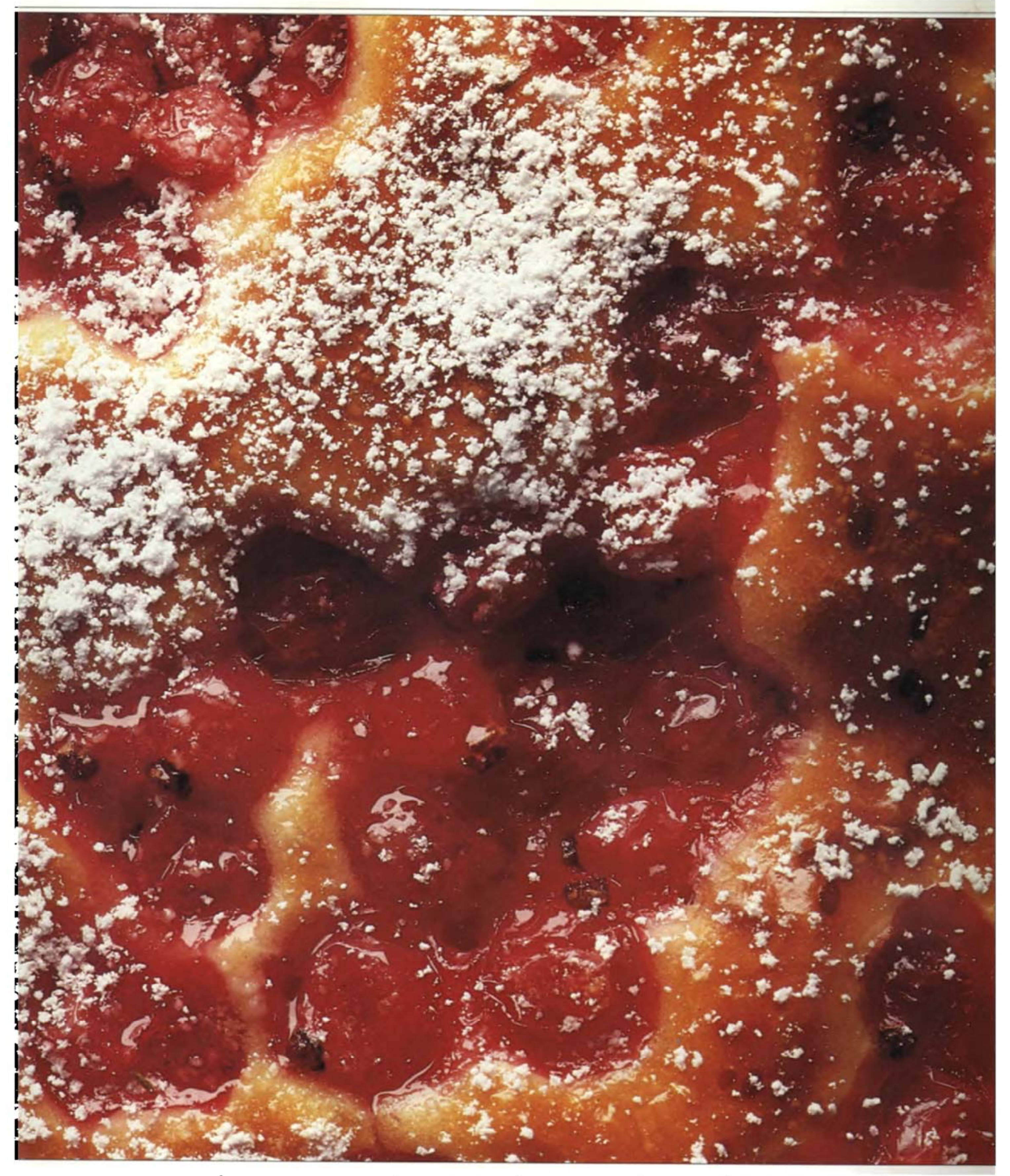
Délicieux qu'ils sont, les petits fours secs seront plus jolis encore si on les décore avec un brin de fantaisie, avant de les glisser au four ou dès qu'ils en sortent.

Avant la cuisson:
— Cerises confites entières ou hachées, moitiés d'amandes ou de pistaches, sucre en grains.

Après la cuisson:
— Plonger les gâteaux entiers ou les deux extrémités seulement dans un glaçage au chocolat, aux noisettes ou au croquant.
— Semer sur le glaçage avant qu'il ne se fige des perles en sucre, des noix hachées ou du sucre en grains coloré.
— Tartiner les gâteaux de croquant fondu ou de confiture et les réunir deux par deux avant de les plonger dans le glaçage.







La ronde odorante des gâteaux en pâte levée

La pâte qui monte, qui monte . . .



Elle vous fait peur? On a tant dit qu'elle était lunatique, difficile . . .
Eh bien non, la réussir est un jeu d'enfant!
Trois choses suffisent: le temps — c'est une question d'organisation; une cuisine pas trop froide — il suffit d'y remédier ou de faire sa pâte ailleurs; et quelques connaissances sur le mode de vie des bactéries: il n'y a qu'à lire ce qui suit.

LA LEVURE

Elle doit être toute fraîche. Et il est facile de s'en assurer: d'un aspect soyeux, un peu brillant, son odeur est fraîche et acidulée et elle se brise en morceaux bien francs. On la trouve généralement en cubes (40 g environ) et elle se conserve jusqu'à trois mois au congélateur. Il existe également, et elles sont bien pratiques puisqu'elles se conservent pendant un an, des levures en poudre et des levures instantanées en petits sachets.

QUEL EST LE SECRET DE LA LEVURE?

Les cellules de la levure sont bien vivantes: ce sont des champignons qui ont besoin d'air, d'humidité, de chaleur et de nutriments pour se multiplier. Elles provoquent une fermentation dans la pâte, en dégageant du gaz carbonique et de l'alcool en une multitude de petites bulles qui la font lever et augmentent son volume du simple au double. Les bactéries de la levure craignent autant une forte chaleur que le froid: tous deux les détruisent. D'où l'importance de la température du lait dans lequel on dissout la levure et qui doit être celle de la main: 35 degrés exactement. Il faut savoir aussi que le sel, le sucre et le beurre ne doivent pas entrer en contact direct avec la levure, dont ils entravent la poussée.

LA PÂTE LEVÉE ET SES SATELLITES

Les proportions des différents ingrédients, levure, beurre, œufs et farine, varient selon le gâteau qu'on prépare:

	Tresse	Pain aux fruits	Brioche	Pâte sucrée	Savarin
Farine	500 g	375 g	500 g	475 g	500 g
Levure	40 g	20 g	30 g	40 g	60 g
Sucre	50 g	75 g	60 g	90 g	60 g
Œufs	2	1	6	2	5
Lait	2,5dl	1,25 dl	4 cs	8 cs	2,5 dl
Beurre	—	150 g	400 g	90 g	150 g

AVANT DE COMMENCER

— Tout d'abord, il faut se claustrer, fermer portes et fenêtres, veiller à ce que la cuisine soit chaude: l'idéal est 21 degrés.
— Préparer tous les ingrédients sur la surface de travail: ils doivent être à la même température.
— Ne pas travailler sur une plaque de marbre, qui serait trop froide pour que la levure agisse normalement: utiliser de préférence une planche à pâtisserie.

DEUX MÉTHODES

La méthode classique est celle présentée ci-contre, dans la recette filmée. La deuxième est plus simple, mais demande plus de temps: tous les ingrédients sont rassemblés dans le bol d'un robot ménager et on se contente de bien les amalgamer. Une première pousse se fait au réfrigérateur: la pâte en boule dans un bol fariné, recouvert d'un torchon de cuisine. Au bout de quatre heures, on travaille la pâte pour lui incorporer de l'air, indispensable à la levure. Quatre heures plus tard, la pâte est prête à être utilisée comme celle qu'on prépare selon la méthode classique.

L'OUTILLAGE

un tamis
une terrine
une cuiller à soupe
un rouleau à pâtisserie
une tôle

LES INGRÉDIENTS

500 g de farine
40 g de levure
60 g de sucre
1 pincée de sel
2 œufs
2,5 dl de lait
Pour la pâte sucrée:
40 g de sucre
50 g de beurre

LES OPÉRATIONS

Préparation: 20 minutes
Pour lever: 3 à 4 heures
Cuisson: 20 minutes
Température:
180 à 200 degrés
Pour refroidir:
10 à 20 minutes

LA CONSERVATION

La pâte levée se conserve un jour au réfrigérateur et, selon sa teneur en matière grasse, de deux à cinq mois au congélateur.
Les pâtisseries en pâte levée se mangent toujours fraîches. On les surgèlera avant qu'elles ne soient complètement refroidies et on les laissera décongeler à température ambiante avant de les passer rapidement au four chaud.

PRÉPARATION ET CUISSON


1. Peser et mesurer les ingrédients à température ambiante.


2. Tamiser la farine dans une grande terrine.


3. Chauffer le lait à petit feu.


4. Emietter la levure dans le lait tiède.


5. Ajouter 4 cs de farine et mélanger pour obtenir une bouillie épaisse.


6. Ajouter une pincée de sucre.


7. Laisser lever à couvert pendant 30 minutes.


8. Amalgamer le sucre et le sel à la farine et y ménager un puits.


9. Casser les œufs un à un dans le puits.


10. Ajouter le beurre divisé en morceaux.


11. Verser la bouillie à la levure dans la terrine.


12. Rassembler le tout en une pâte lisse.


13. Couvrir d'un torchon de cuisine et laisser lever pendant 2 à 3 heures.


14. Pétrir énergiquement la pâte.


15. Abaisser au rouleau sur la surface de travail farinée.


16. Etendre délicatement sur une tôle beurrée.


17. Parsemer de copeaux de beurre et laisser lever 15 minutes.


18. Saupoudrer régulièrement de sucre.


19. Glisser la tôle au four préalablement chauffé.


20. Sortir du four au bout de 20 minutes et laisser refroidir.



Gâteaux d'ailleurs qu'on apprécie chez nous

Peu connues chez nous, certaines pâtisseries populaires chez nos voisins de l'Est risqueraient fort de se tailler une place de choix parmi les best-sellers . . . si on en détenait la recette. Qu'à cela ne tienne: en voici quelques-unes qui feront à coup sûr la joie des enfants et, pourquoi pas, de leurs aînés.

GÂTEAU AUX AMANDES
(en haut)
Ingrédients:

pâte levée (page 123)
Garniture:
250 g de beurre
5 cs de sucre
3 cs d'amandes effilées

1. Préparer une pâte levée selon la recette de base, l'abaisser au rouleau et l'étendre sur une tôle beurrée.
2. Diviser le beurre en copeaux qu'en sème régulièrement sur la pâte. Laisser lever pendant 10 minutes.
3. Parsemer de sucre et d'amandes effilées.
4. Faire cuire 30 minutes au four préalablement chauffé à 180 à 200 degrés.

GÂTEAU A LA CANNELLE
(en bas)
Ingrédients:

pâte levée (page 123)
Garniture:
300 g de farine
150 g de beurre
150 g de sucre
1 jaune d'œuf
1 pincée de cannelle

1. Préparer une pâte levée selon la recette de base, l'abaisser au rouleau et l'étendre sur une tôle beurrée.
2. Mélanger tous les autres ingrédients pour obtenir des grumeaux.
3. Semer ces grumeaux sur la pâte, puis laisser lever celle-ci pendant 10 minutes.
4. Faire cuire 25 minutes au four préalablement chauffé à 180 à 200 degrés).







BIENENSTICH
Ingrédients:

pâte levée (page 123)
Garniture:
150 g de beurre
100 g de sucre
2,5 dl de crème
300 g d'amandes effilées ou émincées

1. Préparer la pâte selon la recette de base, l'abaisser au rouleau et l'étendre sur une tôle beurrée.
2. Faire fondre le beurre à feu doux.
3. Ajouter le sucre et le laisser fondre sans prendre couleur.
4. Mouiller avec la crème et porter à ébullition.
5. Ajouter les amandes, laisser refroidir et verser sur la pâte.
6. Faire cuire 30 minutes à 180 degrés.

Variante:
Les tartines russes (pages 58/59) ne sont rien d'autre qu'un "Bienenstich" coupé en morceaux et fourré de crème au beurre (page 235) ou de crème pâtissière (page 240).

GÂTEAU EN ROSACES
(photo page 59)
Ingrédients:

pâte levée
Garniture:
250 g de pâte d'amandes
2,5 dl de lait
100 g de raisins secs
50 g d'écorce d'orange et de citron confite
1 jaune d'œuf pour dorer

1. Préparer la pâte selon la recette de base.
2. Délayer la pâte d'amandes dans le lait pour obtenir une bouillie lisse
3. Abaisser la pâte sur une épaisseur d'un centimètre environ et la tartiner de bouillie à la pâte d'amandes.
4. Parsemer de raisins secs et d'écorce de citron et d'orange confite hachée menu.
5. Enrouler la pâte en boudin.
6. Couper le boudin en tranches d'un centimètre d'épaisseur et ranger celles-ci côte à côte sur une tôle beurrée.
7. Dorer au jaune d'œuf et faire cuire 15 à 20 minutes au four préchauffé à 180 degrés.

Elles sont juteuses, parfumées . . .

. . . et tout le monde les aime. On attend avec impatience la saison des prunes, même si elles annoncent la fin de l'été. Mais on peut aussi préparer de succulentes tartes avec d'autres fruits, des cerises par exemple, ou des pommes, dont certaines variétés sont sur le marché du premier au dernier jour de l'an.

QUELQUES CONSEILS POUR REUSSIR LA PÂTE

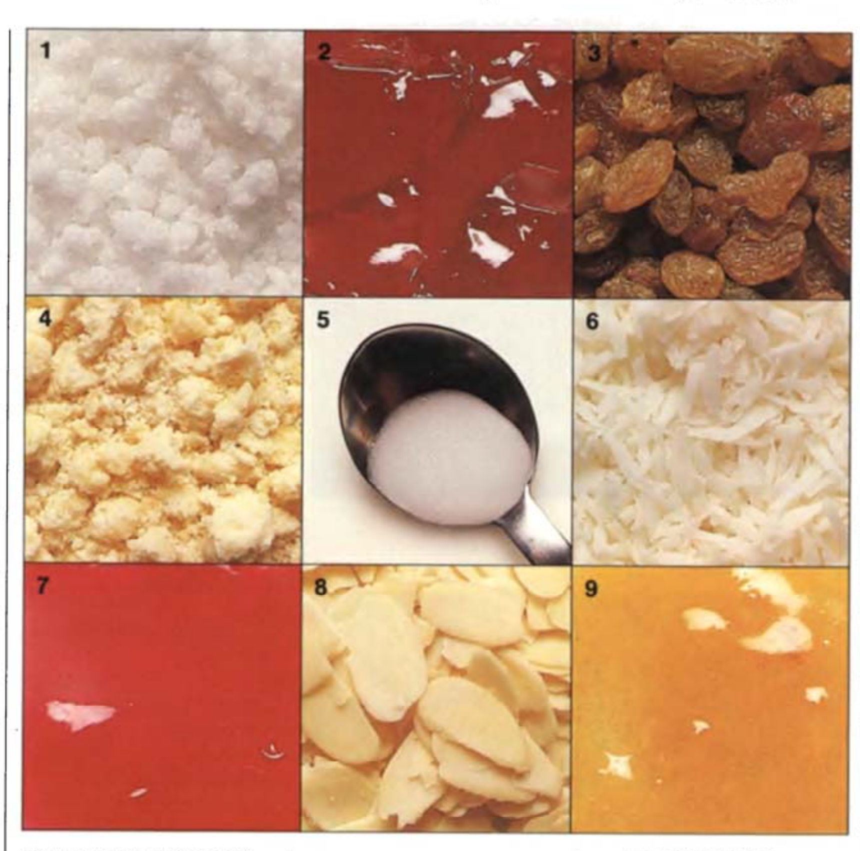
— Si on désire un fond mince et croustillant, on préparera la pâte levée avec la moitié des ingrédients mentionnés dans la recette de base.
— Pour que le jus des fruits ne détrempe pas trop le fond de pâte, on saupoudrera celle-ci de chapelure ou de noisettes, amandes, etc. moulues.
— On peut aussi tartiner le fond de crème pâtissière avant de le garnir, pour qu'il ne ramolisse pas.

TARTE AUX PRUNES

Ingrédients:

pâte levée (page 123)
4 cs de chapelure
2 kg de prunes
6 cs de sucre
½ cc de cannelle

1. Préparer la pâte selon la recette de base, l'abaisser et foncer une plaque à four beurrée.
2. Saupoudrer toute l'abaisse de chapelure et laisser lever la pâte pendant 10 minutes.
3. Pendant ce temps, fendre les prunes pour pouvoir retirer les noyaux et les ranger serré sur la pâte, comme sur la photo ci-contre.
4. Mélanger le sucre et la cannelle pour saupoudrer les fruits.
5. Faire cuire la tarte 45 minutes à 180 degrés.



POUR LE PLAISIR DES YEUX . . .

Appétissantes en soi, les tartes aux fruits le seront plus encore si, au sortir du four, on les
— saupoudre de sucre en grains (photo 1 ci-dessus), de cannelle ou de sucre glace,
— glace avec des sirops aux mêmes parfums (photo 7),
— nappe d'un sirop de sucre (photo 5), préparé avec 250 g de sucre glace et 4 cs d'eau,
— recouvre d'une légère couche de gelée de groseille (photo 2) ou de confiture d'abricots (photo 9). On compte 400 g de gelée ou de confiture, qu'on fait cuire quatre minutes avec 2 cs de sucre et 3 cs d'eau. Etaler sans attendre sur la tarte toute fraîche.

. . . ET DU PALAIS

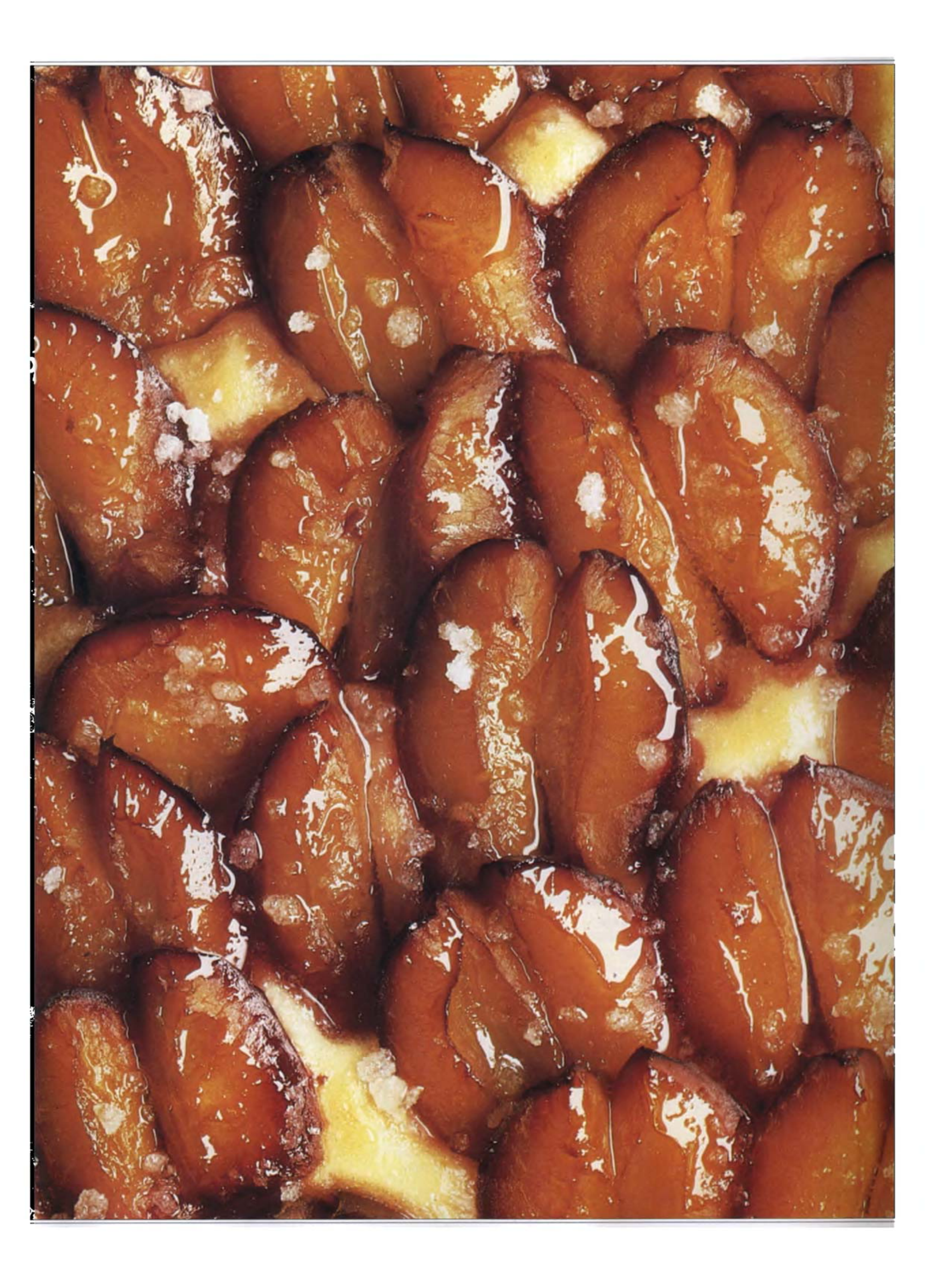
Avant de glisser la tarte au four, on sèmera sur les fruits:
— des raisins secs préalablement mis à gonfler dans du rhum (photo 3)
— des amandes effilées (photo 8)
— de la noix de coco râpée (photo 6)
— du "streusel", nappage croustillant décrit à la page 111 (photo 4)
— de la meringue émiettée (pages 226/227)
— des cacahuètes
— des pistaches
— des pignons
— des flocons d'avoine grillés au beurre avec du sucre

TARTE AUX POMMES

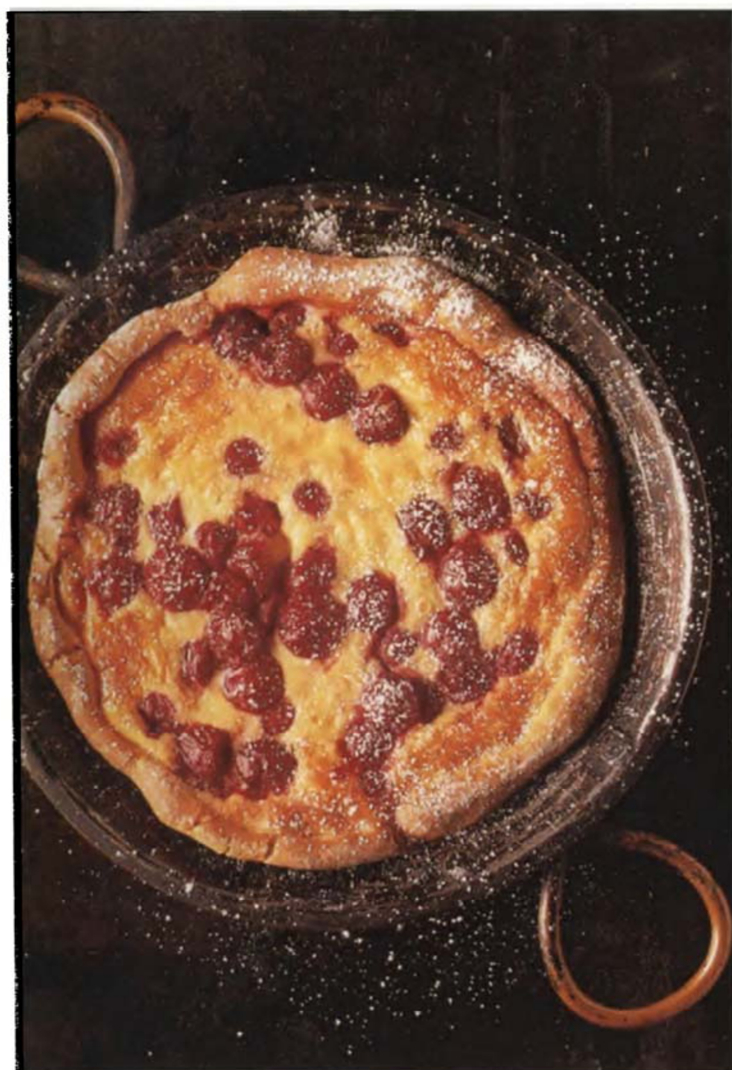
Ingrédients:

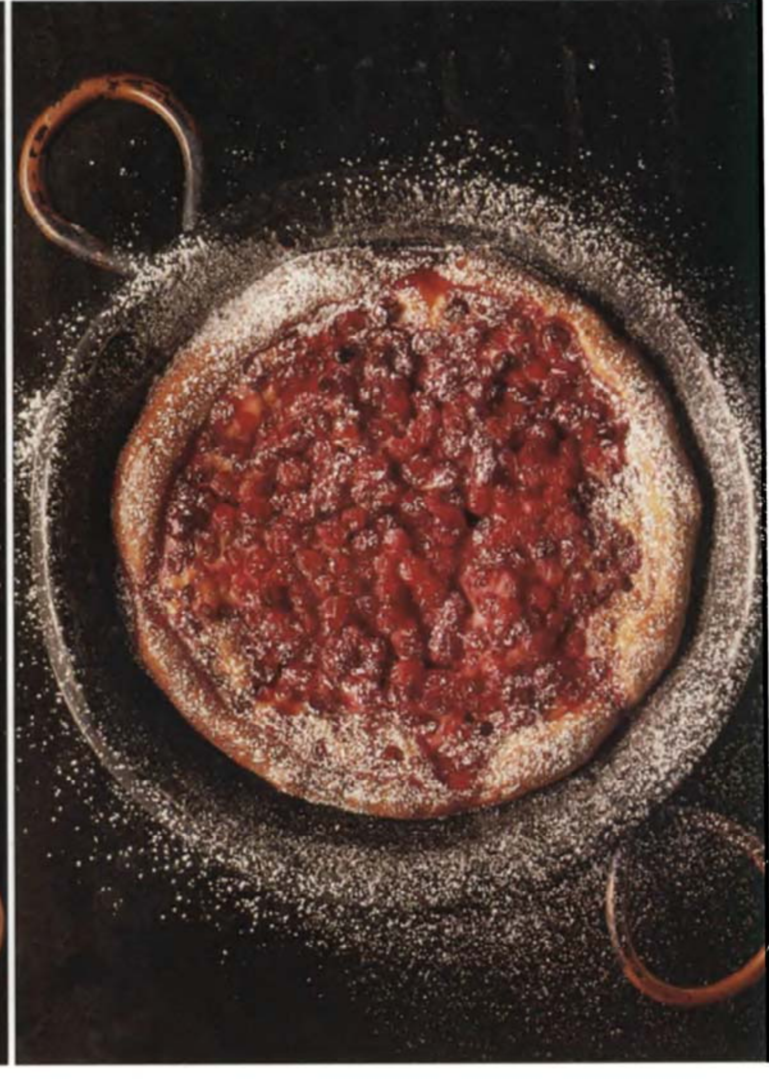
pâte levée (page 123)
2,5 kg de pommes (boskoop, golden ou reinettes)
jus de citron
2 cs de sucre
½ cc de cannelle
1 cs de rhum
100 g de raisins secs
50 g d'amandes émincées

1. Préparer la pâte selon la recette de base et l'abaisser au rouleau pour foncer une tôle beurrée. Laisser lever 10 minutes.
2. Pendant ce temps, éplucher les pommes, les couper en quatre et retirer les cœurs, puis détailler en minces quartiers. Arroser de jus de citron pour que les fruits ne noircissent pas.
3. Ranger les fruits sur la pâte, saupoudrer de sucre et de cannelle.
4. Semer les raisins secs imbibés de rhum et les amandes émincées dans les interstices.
5. Laisser lever une nouvelle fois pendant 30 minutes avant de faire cuire 30 minutes au four préalablement chauffé à 180 degrés.



Solides, comme le pays dont elles sont une spécialité





RECETTE DE BASE
TARTE AUX CERISES
(ci-dessus à gauche)
Ingrédients:

pâte levée (page 123)
1 cc de beurre pour enduire le moule
400 g de cerises dénoyautées
4 œufs
2,5 dl de crème
4 cs de sucre
½ cc de cannelle
50 g de sucre glace pour saupoudrer la tarte

1. Préparer la pâte avec la moitié des ingrédients mentionnés dans la recette de base et l'abaisser sur un centimètre d'épaisseur environ.
2. Beurrer un moule à tarte rond et y étendre la pâte.
3. Dénoyauter les cerises et les ranger sur la pâte.
4. Battre les œufs avec la crème, le sucre et la cannelle, verser sur les fruits.
5. Faire cuire la tarte 40 minutes à 180 degrés. Saupoudrer de sucre glace au sortir du four et servir sans attendre.

La Suisse des alpages verdoyants et du chocolat est aussi celle de la crème. Et c'est cette crème qui sert de base à la liaison des tartes "solides" et nourrissantes, présentées sur ces pages.





TARTE AUX AIRELLES
(ci-contre à droite)

On la prépare avec des airelles fraîches, soigneusement triées, lavées et égouttées. Répartir les fruits sur la pâte, sucrer à volonté et napper de liaison œufs/crème.

TARTE AUX POIRES
(ci-dessus à gauche)

Éplucher les poires, les couper en deux dans la longueur et retirer les cœurs avec un épluche-légume économique. Ranger sur le fond de pâte, côté bombé vers le haut. Garnir éventuellement le centre d'airelles ou de groseilles, napper de liaison œufs/crème et faire cuire comme dans la recette de base.

TARTE AUX MYRTILLES
(ci-dessus à droite)

Trier soigneusement les myrtilles en les débarrassant des petites queues et des feuilles. Les laver et les égoutter sur du papier absorbant. Préparer ensuite la tarte comme dans la recette de base.





Le gâteau au nom bizarre

C'est un gâteau alsacien en forme de boule, "Kugelhopf" en allemand, mais personne n'est très sûr de la façon dont on épelle son nom. La seule chose dont on est certain, c'est qu'il s'agit d'une pâtisserie faite d'une pâte levée, cuite dans un moule spécial, rond et cannelé, muni d'une "cheminée" centrale qui permet à la chaleur de se répartir régulièrement au cœur du gâteau.

L'ORIGINE DU NOM

Qu'on l'orthographie kougelhof, gougelhof ou kugelhopf, il est certain que le kouglof est originaire du Sud de l'Allemagne, et est devenue par la suite une spécialité alsacienne. Le Larousse gastronomique signale en passant que c'est Carême qui vulgarisa ce gâteau, dont il tenait la recette du cuisinier du prince Schwarzenberg, ambassadeur d'Autriche sous Napoléon 1er.

En Alsace, on mange le kouglof préparé la veille (il est meilleur légèrement rassis) le dimanche, au petit déjeuner. Il accompagne aussi très bien les vins du pays.

KOUGLOF

Ingrédients pour la pâte:

500 g de farine
40 g de levure
60 g de sucre
1 pincée de sel
3 œufs
250 g de beurre
2,5 dl de lait
200 g de raisins secs
1,25 dl de rhum
100 g d'amandes mondées
50 g de sucre glace

1. Préparer une pâte levée avec les ingrédients mentionnés ci-dessus, selon la recette de base de la page 123.
2. Faire gonfler les raisins secs dans le rhum.
3. Hacher grossièrement les amandes.
4. Abaisser la pâte sur une surface de travail farinée, en formant un rectangle de deux centimètres d'épaisseur. Semer dessus raisins secs et amandes, puis enrouler sans serrer dans la longueur.
5. Poser le rouleau de pâte dans le moule beurré, couvrir d'un torchon de cuisine et laisser lever pendant une heure.
6. Faire cuire 50 à 60 minutes au four à 180 degrés.
7. Démouler au sortir du four et saupoudrer de sucre glace. Servir de préférence tiède: c'est ainsi que le kouglof est le plus savoureux.

VARIANTES

Le kouglof décrit dans la recette de base est un gâteau de saveur neutre, qu'on peut servir tel quel avec une tasse de café ou même, avec du beurre et de la confiture, au petit déjeuner. En Alsace, c'est l'accompagnement traditionnel d'un verre de sylvaner bien frais ou de gewurztraminer parfumé et capiteux.

Si on aime les pâtisseries sucrées, on pourra fourrer le kouglof de différentes manières, en remplaçant, dans la recette de base, les raisins secs et les amandes par les ingrédients ci-après:

1. Fruits confits
Mélanger 50 g d'écorce d'orange confite et autant d'écorce de citron avec 100 g de raisins secs.

2. Pâte d'amandes
Délayer 200 g de pâte d'amandes dans ⅛ l de lait et y incorporer 100 g d'amandes grossièrement hachées.

3. Noix
Mélanger 2 cc de gingembre en poudre, 5 cs de rhum et 4 cs de sucre à 200 g de noix hachées.



Ils sont aux Noëls allemands ce que la neige est à l'hiver

La pâtisserie, comme la cuisine en général, n'a plus de frontières. Penchons-nous donc sur celle des autres pays, en prenant pour exemple une friandise qui, au moment des fêtes de Noel, est aux Allemands ce que le plum-pudding est aux Anglais et le panettone aux Italiens. Sa forme est sensée rappeler l'enfant Jésus emmailloté dans la crèche. Le plus fameux est celui de Dresde, qu'on prépare plusieurs semaines à l'avance pour qu'il ait le temps de développer toute sa saveur jusqu'à ce que commencent les grandes réjouissances



PAIN AUX FRUITS DE NOËL
(Christstollen)
Ingrédients pour deux gâteaux:

1 kg de farine
80 g de levure (2 cubes ou 2 sachets de levure sèche)
100 g de sucre
1 pincée de sel
2 œufs
3,75 dl de lait
500 g de beurre
½ cc de cannelle
½ cc de cardamome
300 g de raisins secs
1,25 dl de rhum
200 g d'amandes hachées
100 g d'écorce de citron confite
100 g d'écorce d'orange confite
100 g de beurre pour badigeonner
100 g de sucre glace pour saupoudrer

1. Préparer une pâte levée selon la recette de base (page 123), en y incorporant la cannelle et la cardamome.
2. Faire gonfler les raisins secs dans le rhum.
3. Abaisser la pâte sur 2 cm d'épaisseur, semer dessus les raisins secs soigneusement égouttés, les amandes et l'écorce d'orange et de citron confite. Enrouler, pétrir rapidement pour répartir régulièrement tous les ingrédients de la garniture sans que les raisins secs aient le temps de se décolorer. Diviser en deux parties égales, former deux miches de forme régulière et les laisser lever 20 minutes à couvert.
4. Pratiquer une rainure longitudinale à l'aide d'une règlette en bois, abaisser la moitié de la pâte et la replier sur l'autre en appuyant fermement.
5. Poser les deux gâteaux sur une plaque et laisser lever une nouvelle fois pendant 3 à 4 heures.
6. Faire cuire 75 minutes au four à 180 degrés.
7. Badigeonner les gâteaux encore chauds de beurre fondu et les saupoudrer d'une épaisse couche de sucre glace. Emballer soigneusement dans de l'aluminium ménager et laisser rassir pendant deux à quatre semaines
8. Saupoudrer une nouvelle fois de sucre glace avant de couper en tranches régulières.

La pâte levée qui a reçu ses lettres de noblesse

Il y a entre elle et la pâte levée ordinaire la différence qu'il y avait autrefois entre le roi et ses sujets; son rang, sa richesse, son élégance, sa noblesse. De nos jours, les choses ont sans doute sensiblement changé pour les rois, mais pas pour la brioche. Elle a fort heureusement gardé ses prérogatives, pour notre plus grand plaisir . . . et celui des têtes couronnées. Riche en beurre et en œufs, elle est tendre, légère, d'un goût incomparable.

NOBLE, LA BRIOCHE, MAIS BIEN DÉMOCRATIQUE!
Elle s'adapte. Opine pour le sucré, avec du beurre et de la confiture au petit déjeuner, ou avec de la compote à l'heure du thé. Se met au salé quand elle remplace son cousin pauvre, le toast, pour accompagner un ragoût plus fin que les autres, une salade toute spéciale. Elle ennoblit une saucisse en lui servant de couverture, mais sait aussi se contenter de jouer le deuxième violon quand le foie gras joue le premier.

UNE BRIOCHE EST UNE BRIOCHE
Elle a son moule, qui lui donne sa forme tout à fait typique: d'un gâteau rond et cannelé émerge une grosse tête. Il existe des moules de différentes tailles, mais ils sont tous passablement évasés et à côtes. Si on ne dispose pas d'un moule de ce genre, la brioche n'est pas une vraie brioche mais, même dans un moule à cake, elle n'en sera pas moins bonne. Il faut prendre soin de l'entailler profondément dans la longueur avant de l'enfourner pour qu'elle puisse bien gonfler en cuisant.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LA PÂTE
— Le beurre, non salé bien sûr, doit être absolument frais et il ne faut lésiner ni sur la qualité ni sur la quantité. C'est de lui en effet que dépendent la consistance, la légèreté et le goût de la brioche.
— Une brioche parfaitement réussie est légère et poreuse, aérienne presque. Il faut pour cela qu'elle lève très lentement, toute une nuit au réfrigérateur de préférence.
— On peut surgeler la pâte, mais pendant un mois seulement: elle contient beaucoup de beurre. On la laissera décongeler lentement au réfrigérateur, pendant 24 heures, avant de la pétrir rapidement et de la mouler comme une pâte fraîche.
— La brioche cuite se congèle lorsqu'elle est encore tiède. Il suffira de la laisser décongeler lentement et de la passer rapidement au four avant de la servir.



BRIOCHE
Ingrédients pour 12 petites brioches ou une grosse:

500 g de farine
20 g de levure
60 g de sucre
4 cs de lait
6 petits œufs
1 pincée de sel
400 g de beurre
1 jaune d'œuf pour dorer

1. Préparer une pâte levée avec la farine, la levure, le sucre, le lait, les œufs et le sel, comme dans la recette de base (page 123).
2. Travailler le beurre (penser à le sortir à temps du réfrigérateur pour qu'il ne soit pas trop dur) avec la paume des mains.
3. L'incorporer en copeaux à la pâte, en battant vigoureusement celle-ci pour emmagasiner le plus d'air possible.
4. Rouler la pâte en boule et la laisser lever une heure à couvert dans un bol fariné.
5. Remettre la pâte sur la surface de travail généreusement farinée et la pétrir une nouvelle fois. En réserver le quart.
6. Rouler les deux portions de pâte en boules pour une grosse brioche. Pour des petites brioches, les diviser l'une et l'autre en douze avant de leur donner la forme de petites boules et de billes.
7. Déposer la ou les grosses boules de pâte dans les moules beurrés et faire un trou au centre en y enfonçant trois doigts.
8. Placer dans ce creux la boule ou les billes de pâte réservées pour former la tête.
9. Laisser lever une nouvelle fois à couvert pendant une heure, puis dorer au jaune d'œuf.
10. Faire cuire au four à 180 degrés. On compte 45 minutes pour une grosse brioche, 20 minutes environ pour les petites.
11. Démouler et servir de préférence tiède.

BRIOCHE AU SAUCISSON
(ci-contre)
On la sert tiède, coupée en tranches plus ou moins fines selon qu'on la sert en entrée ou à l'apéritif.
Enfermer un bon saucisson cuit dans de la pâte à brioche. Faire cuire dans un moule à cake de grandeur appropriée, pendant 50 minutes à 180 degrés.



Un dessert de grande classe raffiné et prêt en un tour de main

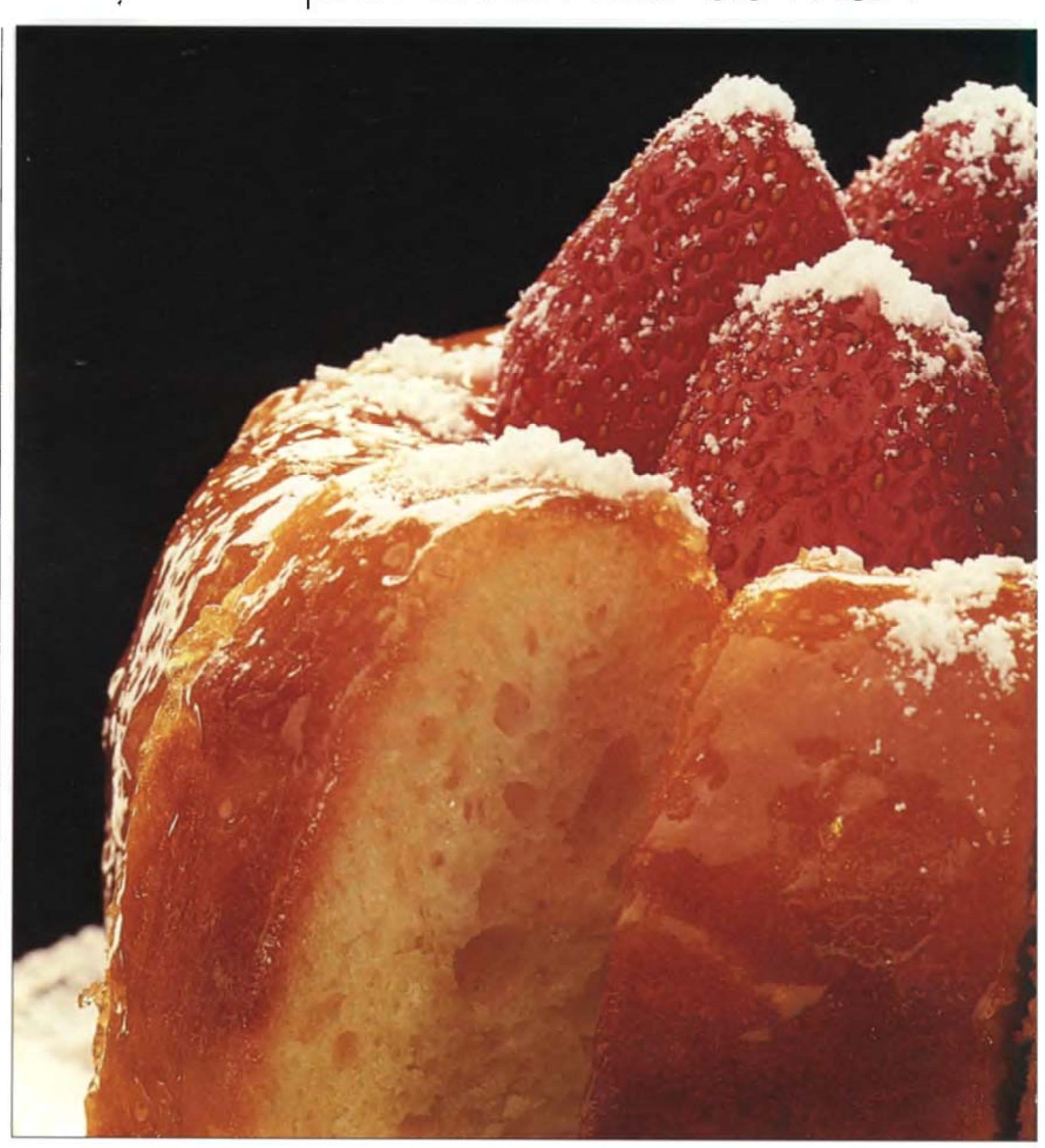
SAVARIN

On le cuit dans un moule en forme de couronne, appelé "moule à savarin".

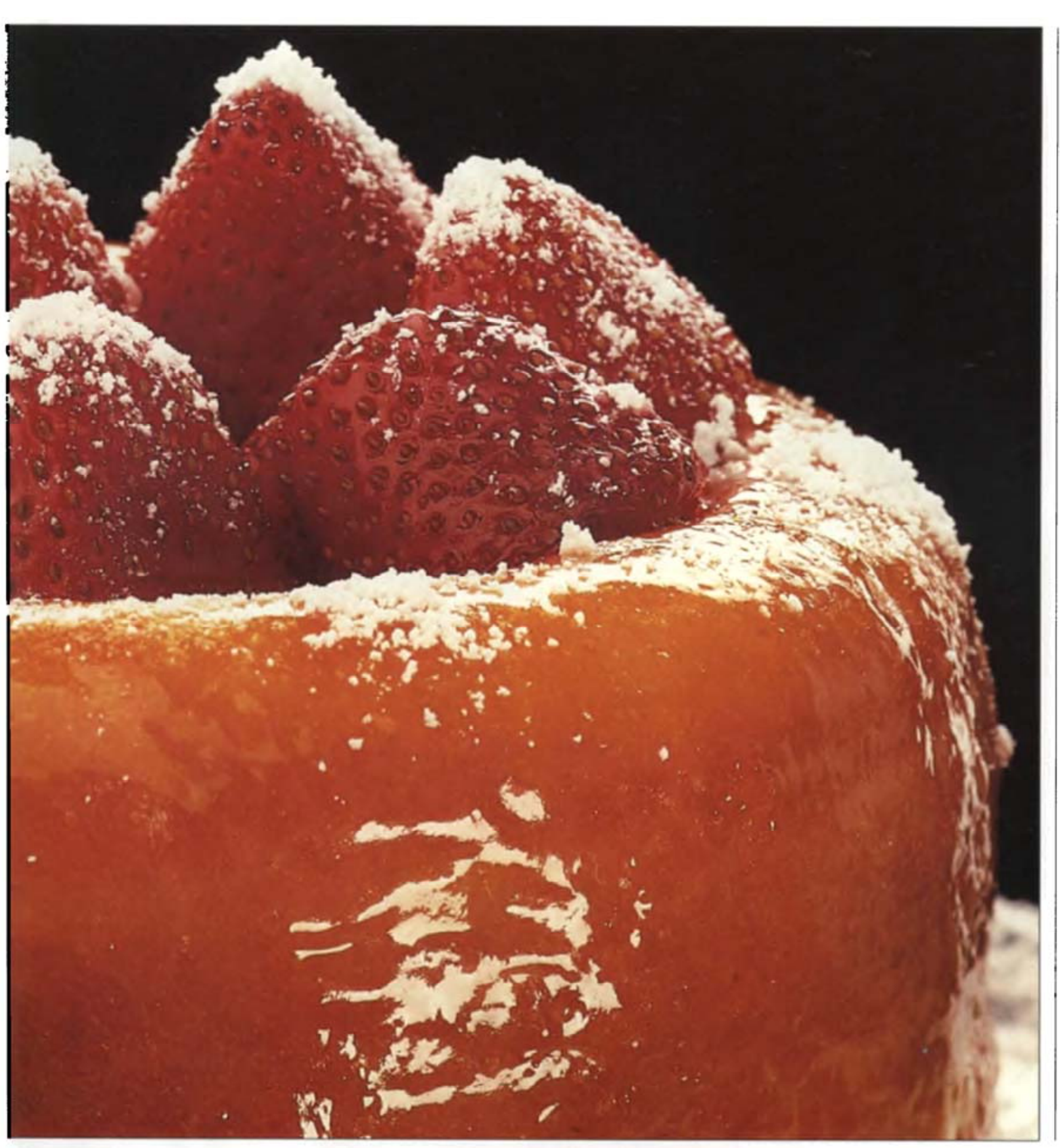
Ingrédients pour la pâte:

500 g de farine
40 g de levure
60 g de sucre
2,5 dl de lait
1 pincée de sel
5 œufs
150 g de beurre
100 g de sucre
2,5 dl d'eau
2,5 dl de kirsch ou de rhum
100 g de confiture d'abricots
1,25 dl d'eau
1 cs de sucre
500 g de fraises
1 cs de sucre glace

1. Faire cuire la pâte préparée comme dans la recette de base (page 123) dans le moule beurré, pendant 40 minutes à 200 degrés
2. Pendant ce temps, préparer un sirop avec le sucre et l'eau et le parfumer avec l'alcool choisi.
3. Arroser le savarin chaud de sirop, puis tartiner de confiture d'abricots qu'on aura préalablement fait bouillir avec le sucre et l'eau.
4. Au moment de servir, remplir la cavité centrale de fraises et saupoudrer de sucre glace.



Quand on reçoit, il faut savoir limiter les frais. Et il n'est pas question d'argent, bien sûr, mais de ce temps précieux qu'on pourra consacrer à ses invités au lieu de le passer à la cuisine. Notamment au moment de servir le dessert. On peut en effet le préparer à l'avance et, à la fin du repas qu'il est appelé à couronner, il fera sur la table une apparition aussi inattendue qu'applaudie.



BABAS
(photo page 52)
On les prépare comme le savarin, mais dans des moules individuels, lisses et cylindriques, appelés timbales

Ingrédients pour 10 babas:

voir la recette du savarin ci-contre
150 g de raisins secs
1,25 dl de rhum

1. Amalgamer à la pâte les raisins secs préalablement mis à gonfler dans le rhum. Faire cuire 30 minutes à 190 degrés dans les moules beurrés.
2. Imbiber les babas de sirop parfumé à l'alcool, comme un savarin.
3. Servir avec des fraises ou d'autres fruits de saison (voir ci-dessous) et de la crème fouettée

Variantes
— Saupoudrer les babas abricotés de sucre glace, d'amandes émincées, de pistaches ou de noix hachées.
— Remplacer les fraises par des framboises, des mûres, des groseilles, de la compote de rhubarbe, des ananas, des pêches ou des abricots au sirop.





TRESSE AUX FRUITS CONFITS

Ingrédients pour la pâte:

500 g de farine
40 g de levure
50 g de sucre
1 pincée de sel
2 œufs
1,25 dl de lait
50 g d'écorce de citron confite
50 g d'écorce d'orange confite
1 jaune d'œuf pour dorer

1. Préparer la pâte levée comme dans la recette de base (page 123), en y amalgamant l'écorce de citron et d'orange confite coupée en petits dés.
2. Diviser la pâte en trois portions qu'on moule en boudins.
3. Tresser les boudins, les poser sur tôle beurrée et farinée et laisser lever à couvert pendant 90 minutes.
4. Dorer au jaune d'œuf et faire cuire 40 minutes à 180 degrés.

Variantes:
On peut décorer la tresse de diverses manières après l'avoir dorée au jaune d'œuf: graines de pavot, pistaches, amandes effilées ou sucre en grains.

GÂTEAU AUX GRAINES DE PAVOT

Ingrédients:

pâte levée
3,75 dl de lait
100 g de sucre
180 g de graines de pavot moulues
3 cs de raisins secs
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre glace

1. Préparer la pâte levée comme dans la recette de base (page 123).
2. Porter le lait et le sucre à ébullition, ajouter les graines de pavot et donner un bouillon, jusqu'à ce que le mélange commence à s'épaïssir. Incorporer alors les rainsins secs et les jaunes d'œufs et laisser refroidir.
3. Abaisser la pâte en formant un rectangle de 25 x 35 cm et le couper en deux dans la longueur.
4. Tartiner les deux rectangles de pâte d'appareil aux graines de pavot, puis enrouler dans la longueur.
5. Torsader les deux boudins de pâte et laisser lever 1 heure à couvert.
6. Faire cuire 45 minutes à 180 degrés. Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

TRESSE AUX NOISETTES

Ingrédients:

pâte levée
Farce:
300 g de noisettes grossièrement hachées
50 g de noix hachées
50 g de chapelure
100 g de sucre
1,25 dl de rhum
Glaçage:
100 g de sucre glace
2 cs d'eau

1. Préparer la pâte levée comme dans la recette de base (page 123).
2. Mélanger tous les ingrédients de la farce.
3. Abaisser la pâte en formant un rectangle de 25 x 35 cm.
4. Etendre la farce sur la pâte, enrouler et poser sur une tôle. Entailler la surface en zigzag aux ciseaux.
5. Laisser lever à couvert pendant une heure, puis faire cuire 45 minutes à 180 degrés.
6. Mélanger le sucre glace et l'eau et verser sur le gâteau.

De succulents gâteaux roulés, tressés, torsadés

Quel plaisir — quel luxe aussi — de s'offrir, à l'heure de la pause café, une petite friandise! Voici des gâteaux dont on pourra couper chaque jour une ou deux tranches sans qu'ils risquent de se dessécher.

TRESSER LA TRESSE EST UN JEU D'ENFANT

Il suffit d'entrelacer les boudins de pâte délicatement farinés, comme on le ferait avec des mèches de cheveux. Et comme les nattes sont à la mode . . .

TARTE AUX OIGNONS
(à gauche)
Ingrédients pour la pâte:

500 g de farine
2,5 dl de lait
40 g de levure
1 pincée de sucre
1 pincée de sel
2 œufs
Garniture:
1 kg d'oignons
5 dl de crème aigre
2,5 dl de lait
4 œufs
1 cc de cumin
sel
poivre noir

1. Abaisser sur ½ cm d'épaisseur la pâte levée préparée comme dans la recette de base (page 123). Foncer une grande tôle rectangulaire en laissant dépasser un bord tout autour pour empêcher la garniture de couler. Piquer la pâte plusieurs fois à la fourchette.
2. Détailler les oignons épluchés en fines rondelles dont on détache ensuite des anneaux. Etuver dans l'huile bien chaude sans faire prendre couleur. Laisser refroidir avant de répartir sur la pâte.
3 Mélanger les autres ingrédients et verser sur les oignons
4 Faire cuire la tarte 45 minutes à 190 degrés.



Tout un choix de tartes appétissantes . . .

Dès qu'on a sorti la première du four, dorée et fumante, on y glisse la suivante: il y en aura à coup sûr pour tout le monde C'est qu'elles mettent en appétit, ces tartes odorantes dont on n'a jamais assez! Pour une soirée entre amis, avec un verre de vin, elles représentent une solution idéale Et tout le monde les apprécie



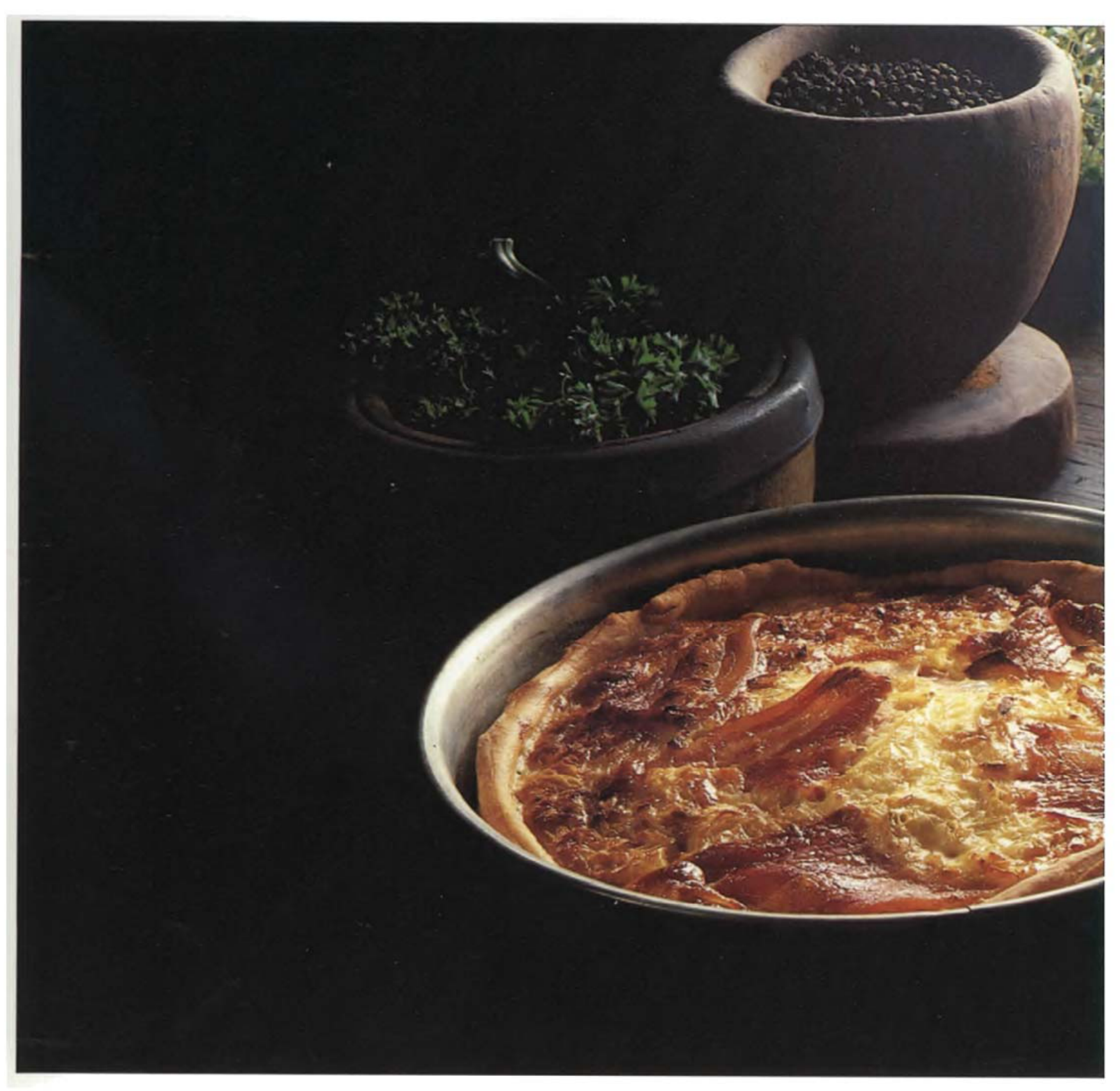
TARTE AUX POIREAUX
(ci-contre)
Ranger sur la pâte 1 kg de poireaux détaillés en rondelles et 100 g de poitrine fumée coupée en tranches très minces. Arroser de la même liaison que la tarte aux oignons avant de glisser au four et de faire cuire de la même manière. On peut à volonté ajouter du fromage râpé à la liaison

TARTE AUX ÉPINARDS
Faire blanchir et essorer soigneusement 700 g d'épinards et y mélanger 5 oignons hachés fin ainsi que 100 g de lard coupé en petits dés. Répartir le tout sur le fond de pâte, parsemer de 100 g de fromage râpé, saler, poivrer et relever de quelques râpures de muscade. Faire cuire comme la tarte aux oignons.

TARTE AU LARD
Faire rôtir à feu vif, sans ajouter de matière grasse, 400 g de poitrine fumée coupée en tranches très fines Egoutter sur du papier absorbant et ranger sur le fond de pâte. Battre 2 jaunes d'œufs avec ¼ l de crème et 100 g de fromage râpé (gruyère ou comté), verser sur le lard et faire cuire comme la tarte aux oignons.

. . . pour recevoir à la bonne franquette

Elles conviennent aussi pour une grande tablée — on peut toujours emprunter quelques tôles supplémentaires chez la voisine. On choisira, pour les accompagner, un vin blanc léger et pétillant — pour la tarte aux oignons en tout cas. Ou si c'est la saison, pourquoi pas, un beaujolais nouveau, dont s'accommode merveilleusement la tarte au lard.



La quiche lorraine de réputation mondiale

Autrefois plat de résistance, solide et nourrissant, elle est devenue amuse-gueule élégant à l'heure de l'apéritif.
On peut aussi la servir en entrée, préparée dans un moule à fond amovible ou dans de petits moules individuels.



QUICHE LORRAINE

Ingrédients:

250 g de farine
20 g de levure
1,25 dl de lait
1 pincée de sucre
2 œufs
2 cs d'huile
1 pincée de sel

Garniture:

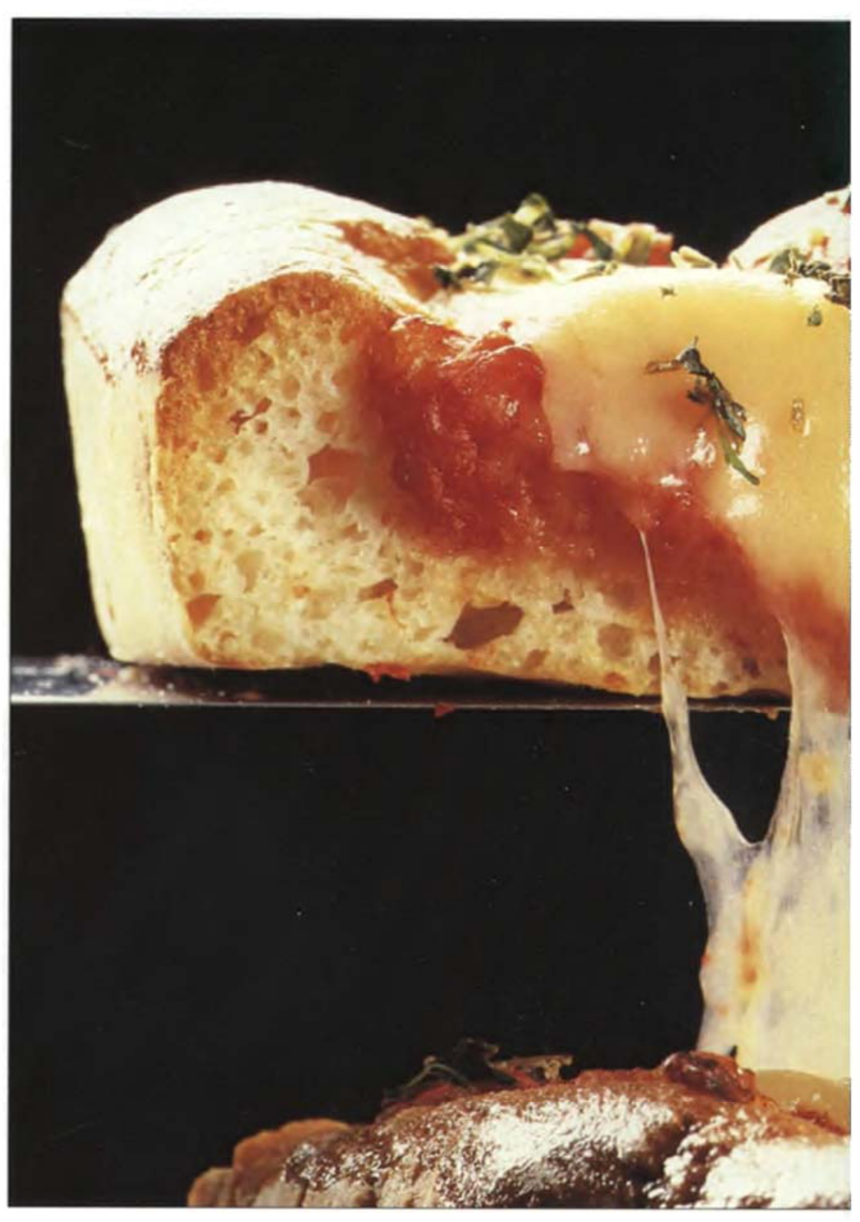
200 g de lard entrelardé en tranches très fines
6 oignons
1 cs de beurre
4 dl env. de lait
3 œufs
muscade
sel

1. Abaisser la pâte préparée comme dans la recette de base (page 123) pour foncer un moule à fond amovible de 26 cm de diamètre. Piquer plusieurs fois à la fourchette et laisser lever une demi-heure à couvert.
2. Pendant ce temps, plonger les tranches de lard 2 minutes dans de l'eau bouillante, puis les égoutter soigneusement.
3. Hacher finement l'oignon avant de l'étuver dans le beurre.
4. Battre les œufs avec le lait, saler et relever de muscade.
5. Ranger les tranches de lard sur le fond de pâte, parsemer d'oignons hachés et napper de la liaison
6. Faire cuire 50 minutes à 190 degrés

Variantes:
— Ajouter à la liaison des fines herbes hachées et/ou du fromage râpé.
— Utiliser pour le fond de la pâte sablée (page 114) ou feuilletée (pages 170/171) au lieu de pâte levée.

Une spécialité italienne? Oui, mais elle a bien évolué!

A l'origine, on ne connaissait en Italie que la "pizza alla napoletana", croûte de pâte épaisse, abaissée à la main et garnie d'une sauce à la tomate et à l'ail, appelée "pizzaiola".
En se répandant à travers l'Europe dès la fin des années cinquante, cette spécialité napolitaine s'est transformée en une tarte à fond plus mince et surtout plus richement garni
Il en existe de nombreuses variantes, plus appétissantes les unes que les autres.
Et toutes sont incontestablement devenues des best-sellers.



FOND DE PIZZA
Ingrédients:

500 g de farine
40 g de levure
1 pincée de sucre
1 pincée de sel
2,5 dl d'eau
5 cs d'huile d'olive

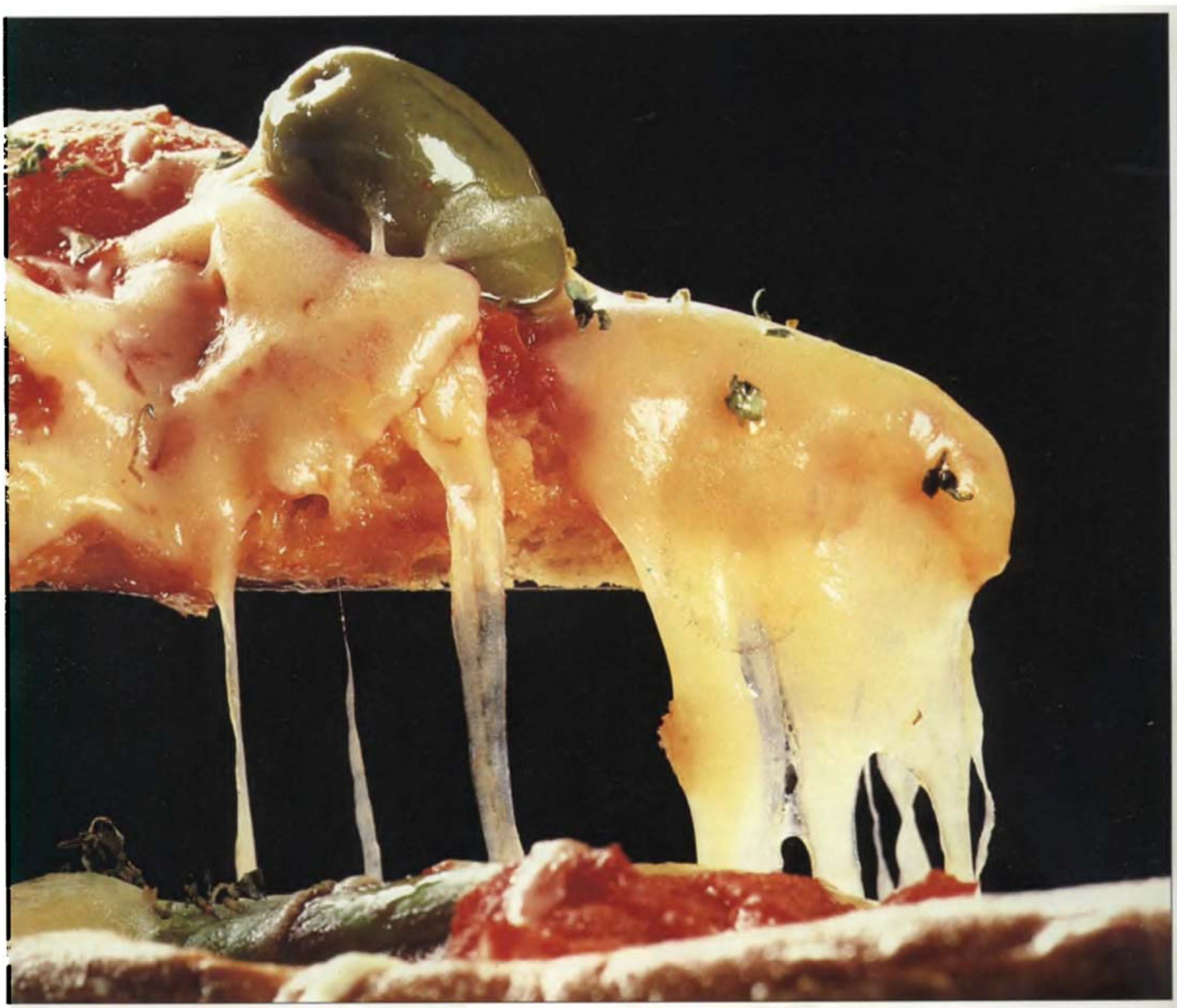
Préparer une pâte levée comme dans la recette de base (page 123) pour foncer un moule à tarte ou quatre petites formes à pizza de 20 cm de diamètre. Piquer le fond plusieurs fois à la fourchette.

PIZZAIOLA
Ingrédients:

2 oignons hachés fin
2 gousses d'ail écrasées
3 cs d'huile d'olive
1 boîte de tomates pelées (430 g env.)
1 cc d'origan
1 feuille de laurier
sel, poivre

1. Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile, puis ajouter les tomates, l'origan et le laurier. Saler et poivrer.
2. Laisser mijoter à feu doux, sans couvrir, pour obtenir une sauce épaisse et parfumée.

Un conseil:
La garniture de la pizza sera particulièrement moelleuse si on l'arrose d'un peu d'huile d'olive avant de glisser au four: cela empêchera les différents ingrédients de prendre trop vivement couleur.



PIZZA MARGHERITA
Tartiner le fond de pâte de pizzaiola. Couvrir de tranches de mozzarella ou de tout autre fromage à pâte fondante Parsemer d'origan broyé et, selon les goûts, de basilic finement ciselé, saler et poivrer. Arroser d'un peu d'huile d'olive et glisser au four Faire cuire 10 à 15 minutes à 200 degrés.

PIZZA AI FUNGHI
Se prépare comme la "Margherita", en ajoutant des champignons de Paris émincés à la garniture.

PIZZA AL SALAMI
Comme la "Margherita", avec des rondelles de salami très minces.

PIZZA ALLA SICILIANA
Comme la "Margherita", avec des anchois rincés à l'eau froide et des olives noires. Remplacer la mozzarella par du pecorino (fromage de chèvre) et le basilic par du persil commun (à feuilles lisses).

PIZZA AL TONNO
Comme la "Pizza siciliana", en ajoutant du thon émietté. Choisir du thon à l'huile d'olive et utiliser celle-ci pour arroser la pizza avant de la glisser au four.

PIZZA MILANO
Comme la "Margherita". Couvrir généreusement de tranches de jambon très minces et, éventuellement, de rondelles d'œufs durs.

PIZZA QUATRO STAGIONI
Comme la "Pizza Milano", avec en plus des cœurs d'artichauts coupés en quatre et des champignons de Paris émincés.

PIZZA FRUTTI DI MARE
Comme la "Margherita". On la garnira en outre de tous les fruits de mer dont on dispose. crevettes, langoustines, calmars, moules, clovisses, etc. Frais et, dans ce cas, rapidement pochés dans un peu de vin blanc, ou en boîte. Saupoudrer d'origan.

Beignet ou boule de Berlin?

Peu importe en effet le nom qu'on donne à ces délicieuses pâtisseries frites dans de l'huile au goût neutre, comme l'huile d'arachide, par exemple. Il faut que le bain de cuisson soit à la bonne température, qui se situe entre 180 à 190 degrés. Si on ne dispose pas d'une friteuse à thermostat ou d'un thermomètre à friture, on fera un essai en laissant tomber un peu de pâte dans la friture: si elle crépite, l'huile est assez chaude.

QUELQUES CONSEILS

— Pour que les beignets soient vraiment légers, on n'utilisera que les jaunes des œufs pour la pâte: les blancs la rendraient sèche et trop compacte.

— La "ceinture" blanche dont sont entourés les beignets est la preuve qu'ils ont été cuits dans de bonnes conditions: à la température idéale (voir les "Conseils" à la page 193), dans un bain d'huile parfaitement propre (les impuretés font mousser l'huile) et après avoir suffisamment levé (pour que la pâte contienne assez d'air).

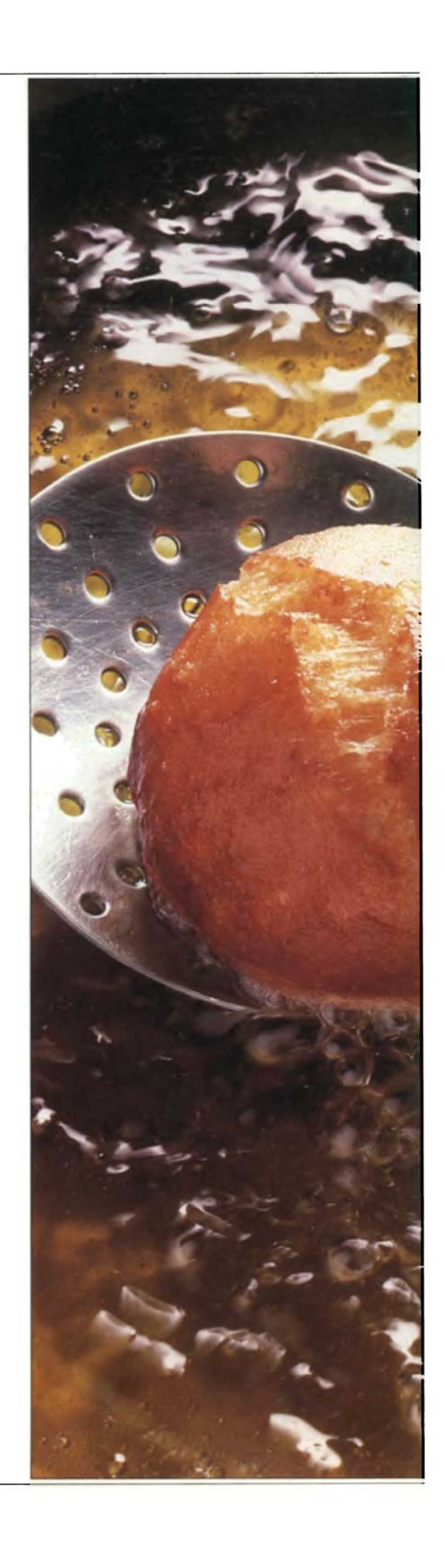
— La vapeur qui se développe dans le bain d'huile fait remonter les beignets à la surface quand ils sont cuits. On veillera donc à couvrir la friteuse jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte.

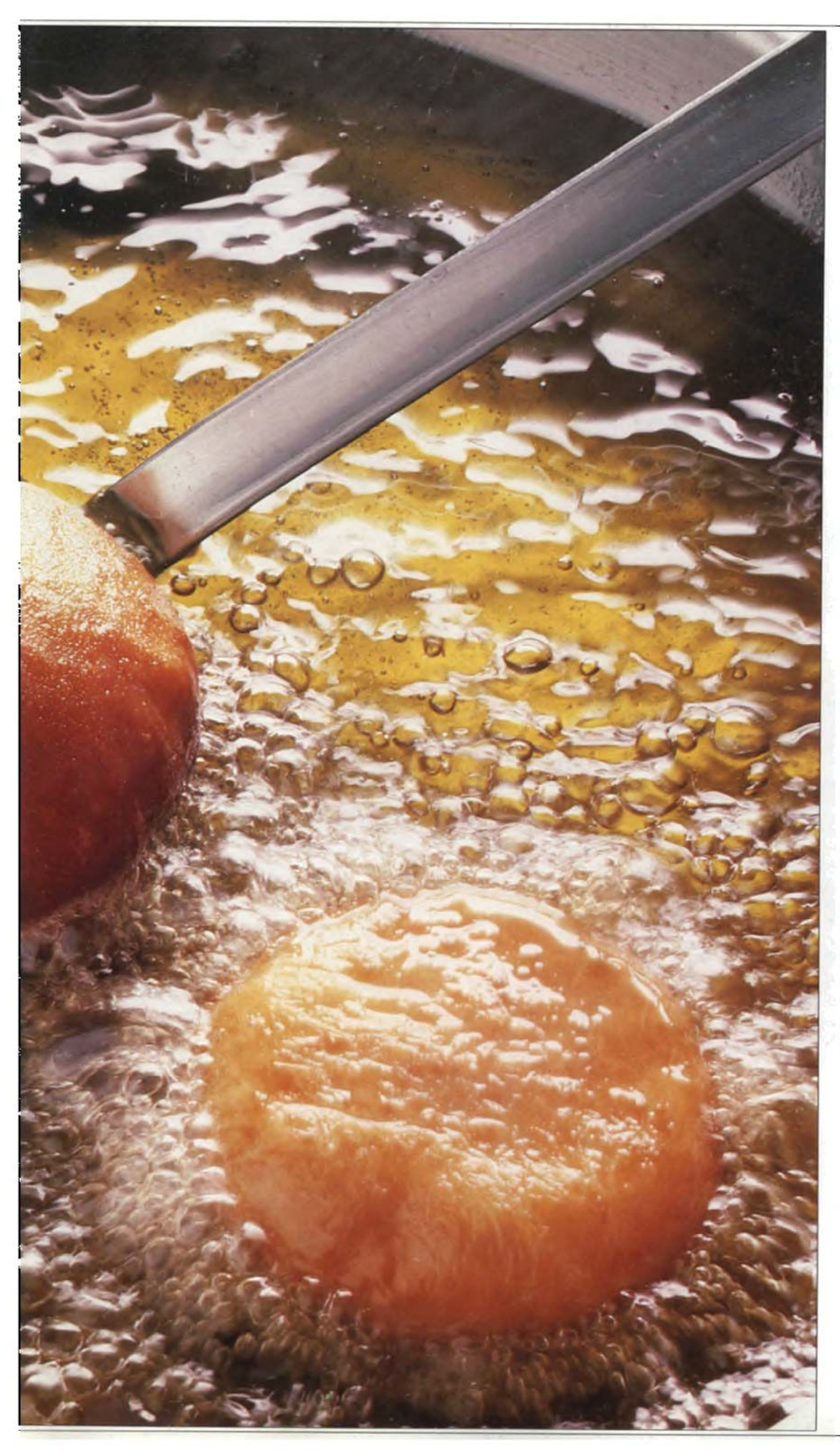
BOULES DE BERLIN

Ingrédients pour la pâte:

500 g de farine
2,5 dl de lait
40 g de levure
60 g de sucre
1 pincée de sel
4 jaunes d'œufs
50 g de beurre
5 cs de confiture
1 blanc d'œuf (pour badigeonner)
3 cs de sucre

1. Préparer une pâte levée comme dans la recette de base (page 123).
2. L'abaisser sur 2 cm d'épaisseur sur la surface de travail farinée. A l'aide d'un verre ou d'un petit moule rond, découper des cercles de 5 cm de diamètre.
3. Tartiner la moitié des cercles d'une cuillerée à café de confiture et badigeonner le bord au blanc d'œuf.
4. Couvrir d'un deuxième cercle de pâte en pressant pour faire adhérer les bords.
5. Faire cuire par portions dans un bain d'huile chaude, en retournant à mi-cuisson.
6. Rouler les beignets dans le sucre avant qu'ils ne soient refroidis.





BEIGNETS AUX POMMES

Eplucher des pommes acidulées (boskoop, reinettes), retirer les cœurs et couper en fines rondelles. Préparer, abaisser et découper la pâte comme pour les boules de Berlin. Enfermer une rondelle de pommes entre les deux cercles de pâte et faire cuire à la grande friture.

BEIGNETS AUX RAISINS

Amalgamer à la pâte levée 200 g de raisins secs soigneusement lavés et épongés. Mouler en boudins de 3 cm de diamètre et les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur qu'on roule ensuite en boules. Laisser lever sur une tôle farinée, puis faire cuire à la grande friture. Egoutter soigneusement et rouler dans un mélange de sucre et de cannelle.





Quotidien, notre pain . .
mais chaque jour différent

Un pain très fin dont on ne se passe ni se lasse

Il faut bien l'avouer, il a perdu de sa superbe et n'est plus ce qu'il était. Le pain de mie qu'on trouve sur le marché n'en a bien souvent plus que le nom. Exagération ou admiration inconditionnelle de ce qui était dans le temps? Pour en juger, il suffit de préparer un pain de mie d'après la recette ci-après . . .

RECETTE DE BASE: PAIN DE MIE

Ingrédients:

500 g de farine
20 g de levure
1 pincée de sucre
3,75 dl d'eau tiède
½ cc de sel

1. Mélanger dans un bol 5 cs de farine, la levure émiettée le sucre et jusqu'à ⅜ de l d'eau. Laisser gonfler dans un endroit chaud.
2. Tamiser le reste de la farine et le sel sur ce levain, pétrir le tout pour obtenir une pâte ferme.
3. Rassembler en boule et laisser lever une demi-heure à couvert.
4. Pétrir une nouvelle fois la pâte, lui donner une forme allongée et la poser dans un moule à cake beurré (contenance 1½ litre).
5. Laisser lever à couvert, cette fois pendant une heure.
6. Inciser la pâte dans la longueur à l'aide d'un couteau pointu pour permettre au pain de bien monter.
7. Faire cuire 40 à 50 minutes à 200 degrés.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LA PÂTE

– Les quantités indiquées dans la recette de base ne peuvent pas être prises à la lettre: selon la qualité de la farine, la pâte peut être trop molle ou au contraire trop ferme. On ajoutera, selon le cas, un peu de farine ou de liquide.
– Si on désire un pain plus poreux et plus tendre, ajouter 50 g de beurre et remplacer l'eau par du lait entier.
– On fait toujours cuire les pâtes mollettes dans des moules pour éviter qu'elles ne s'étalent en cours de cuisson.
– Les pâtes plus fermes peuvent être cuites sur une tôle, moulées en pains allongés.
– La pâte monte plus vite si on plonge le bol qui la contient dans de l'eau à 50 degrés.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

– Pour obtenir un pain plus brillant, on le badigeonnera d'eau avant et aussitôt après la cuisson.
– Une atmosphère humide empêche le pain de se dessécher en cours de cuisson. Pour créer de la vapeur, on placera au fond du four une tasse ne craignant pas la chaleur ou un petit plat à gratin rempli d'eau. On peut aussi asperger les parois d'eau à l'aide d'un humidificateur à linge.
– Pour que le pain reste bien croustillant, il faut le démouler dès qu'il sort du four et le laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

BEURRÉES GROS SEL

(en haut à gauche)
Couper le pain en tranches épaisses tant qu'il est encore chaud, les tartiner de beurre et saupoudrer de quelques grains de gros sel.

PAIN GRILLÉ

(en haut à droite)
Pour utiliser du pain de la veille sans l'avouer: passer les tranches au grille-pain.

CROUSTILLETTES À L'ANIS

(en bas à gauche)
Badigeonner des tranches de pain de mie de beurre fondu, saupoudrer de graines d'anis et de sucre cristallisé et ranger sur une tôle. Faire dorer 15 minutes au four à 200 degrés et servir avec de la confiture.

PAINS PERDUS

(en bas à droite)
Passer des tranches de pain de mie dans de l'œuf battu et faire dorer de part et d'autre dans du beurre chaud. Saupoudrer de sucre parfumé à la cannelle et présenter avec des fruits en compote.

LE PAIN DE MIE SE MÉTAMORPHOSE . . .

. . . quand il n'est plus assez frais pour être mangé tel quel.

Zuppa pavese
(page 51) Poser sur une assiette de bouillon à l'œuf filé une tranche de pain de mie recouverte d'une bonne couche de parmesan râpé. Faire gratiner à four chaud.

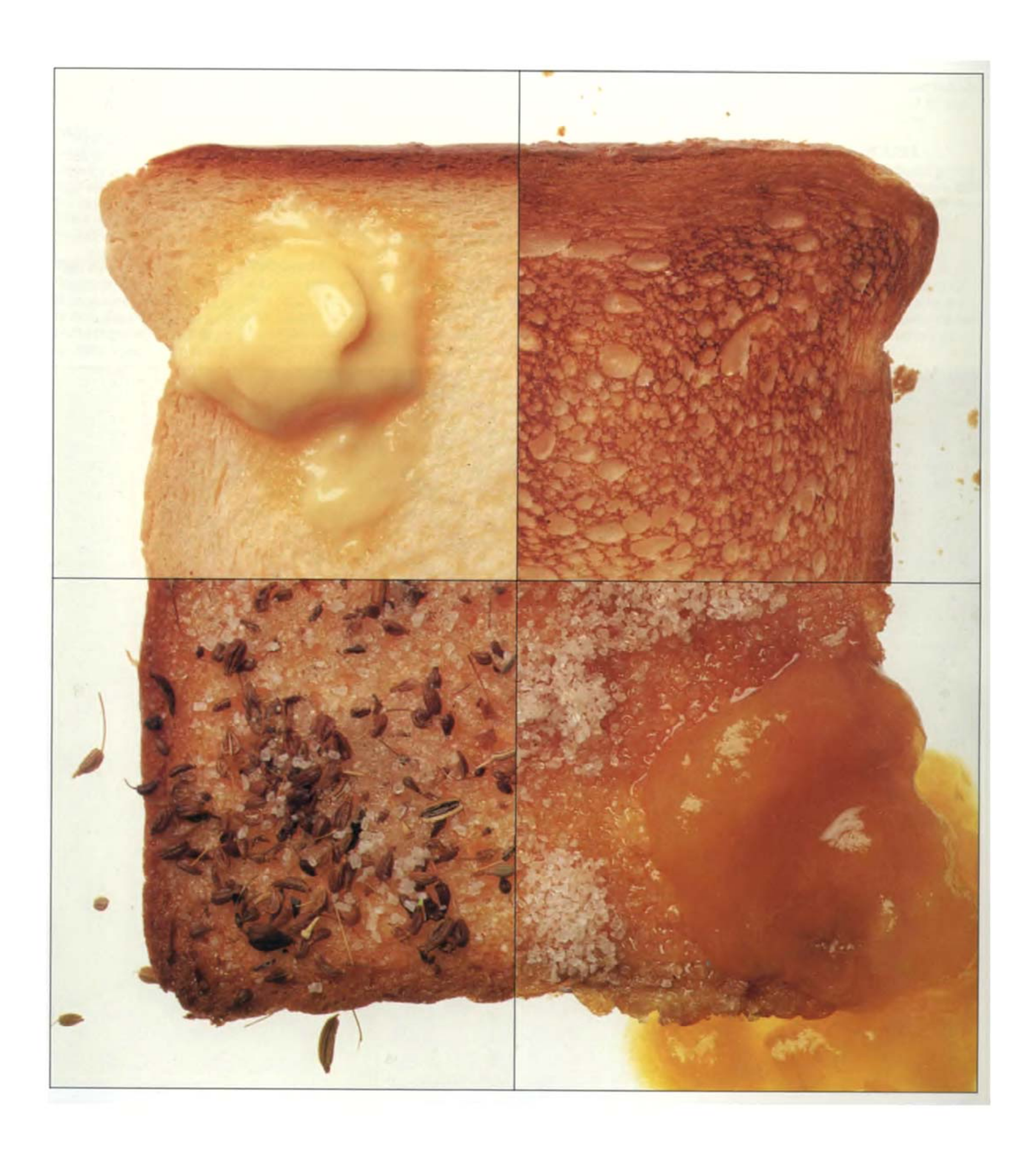
Tranches aux amandes
(page 57) Tapisser une tôle de tranches de pain de mie, recouvrir généreusement d'amandes effilées, de sucre et de beurre fondu et faire gratiner 15 minutes à 200 degrés. Asperger de rhum au moment de servir.

Flan aux groseilles
(page 51) Tapisser un plat à gratin beurré de tranches de pain de mie, parsemer de groseilles, napper d'une liaison à l'œuf et faire gratiner 30 minutes à 200 degrés.

Sandwiches
(pages 50/51) Couper des tranches de mie en deux, tartiner de beurre, garnir de feuilles de laitue, de viande froide d'un peu de rémoulade et de grains de maïs.

Charlotte aus pommes
(page 53) Préparer une compote avec 1,5 kg de boskoop, 150 g de sucre et 2,5 dl d'eau. Couper des tranches de pain de mie en bâtonnets qu'on fait dorer d'un côté dans du beurre chaud avant d'en tapisser un moule à charlotte. Remplir de compote et faire cuire 30 minutes à 200 degrés. Laisser refroidir avant de démouler.

Toast Hawaii
(page 50) Griller une tranche de pain de mie, garnir d'une tranche de jambon, d'une rondelle d'ananas et de fromage. Faire gratiner 10 minutes à 250 degrés.



RECETTE DE BASE: PAIN BLANC À LA LEVURE

Préparer la pâte du pain de mie (page 150), rouler ou mouler selon la forme choisie et laisser lever sur une planche farinée pendant une demi-heure environ. Badigeonner d'eau et faire cuire à 200 degrés pendant 20 à 40 minutes, suivant la grosseur du pain. Veiller à ce qu'il y ait assez de vapeur dans le four pendant la cuisson (voir page 150).

Le pain est aussi un symbole

De tout temps, le pain a été bien plus qu'un aliment pour l'homme: une chose à respecter, parce qu'elle est le symbole de la nourriture, donc de la vie. Ses formes diverses ont chacune leur signification particulière: enroulé en colimaçons, le pain porte bonheur et assure longévité. Noué en bretzel, il représente les liens qui se tissent dans la vie pour l'éternité.



PAIN EN SPIRALE
Disposer des boudins de pâte d'un centimètre d'épaisseur en spirale sur la plaque du four et poser une boule de pâte au milieu.

BRETZEL
Rouler la pâte en boudin et nouer en forme de bretzel. Saupoudrer de gros sel avant de glisser au four.

CROISSANTS
Rouler la pâte en boudins qui s'amincissent aux deux extrémités et les courber en croissants.

CROISSANTS DOUBLES
Préparer des croissants un peu plus petits que les précédents et les lier au milieu par une fine bande de pâte.

TRICORNES
Rouler la pâte en boudins de 2 cm d'épaisseur, couper en rondelles, inciser et aplatir pour former des tricornes.

PAIN ROND
Rassembler la pâte en boule, aplatir légèrement le dessus et pratiquer quelques incisions.

FICELLES
Rouler la pâte en minces boudins de 10 cm de long et arrondir les extrémités.

BAGUETTE
Former un boudin de pâte de 5 cm d'épaisseur et pratiquer plusieurs entailles en biais.

FEUILLES DE TRÈFLE
Former de petites boules de pâte et les assembler trois par trois sur la plaque du four. Avec des ciseaux, pratiquer une entaille en croix dans chacune d'entre elles.

GRISSINI
Rouler la pâte en boudins très minces qu'on pose bien droit sur la tôle.

ÉPIS
Préparer des baguettes et les inciser en alternant à gauche et à droite avec des ciseaux.

GALETTE
Préparer un pain rond ou ovale et l'aplatir au rouleau à pâtisserie.

CORDELIÈRES
Rouler des boudins pas trop épais, les poser côte à côte sur la plaque du four et les tordre pour former des cordelières.

COLIMAÇONS
Rouler la pâte en boudins qu'on enroule en colimaçons avant de les aplatir légèrement au rouleau.



Un décor simple et parfumé: graines de sésame, gros sel, cumin et pistaches

PETITS PAINS EN COURONNE

Ingrédients pour une couronne de 7 à 8 petits pains:

500 g de farine
20 g de levure
1 pincée de sucre
4 dl env. d'eau tiède
½ cc de sel
1 cs de fromage grossièrement râpé
1 cc de graines de lin
1 cc de son de froment
1 cc de gros sel
1 cc de cumin
1 cc de graines de sésame
1 cc de pistaches hachées

1. Préparer une pâte levée comme dans la recette de base (page 123).
2. Former un boudin de 3 à 4 cm de diamètre et le couper en rondelles de 3 cm d'épaisseur.
3. Rouler ces rondelles en boules en ramenant toujours le bord vers le milieu, de manière que la surface des boules soit parfaitement lisse.
4. Poser six ou sept boules en couronne sur une tôle farinée et la dernière au centre.
5. Badigeonner d'eau et saupoudrer des différents ingrédients prévus pour le décor.
6. Laisser lever pendant 45 minutes.
7. Faire cuire 35 minutes environ à 220 degrés. Badigeonner une nouvelle fois d'eau au sortir du four.



Semées sur les petits pains plutôt qu'enfermées dans la pâte, les épices ont plusieurs raisons d'être: elles apportent une note relevée, donnent un cachet tout particulier et décorent de manière très attrayante. Si on se contente de les ajouter à la pâte, elles en rehaussent bien sûr la saveur, mais c'est tout. Il faut donc oser les sortir de leur trou et leur permettre de transformer un petit pain comme tous les autres en une couronne appétissante et haute en couleur.



VARIANTES

On peut varier les ingrédients presque à l'infini pour obtenir des effets sans cesse renouvelés. Tant pour les yeux que pour le palais. Voici quelques exemples:

— Graines de pavot, non moulues cette fois. On les fera adhérer à la pâte en pressant délicatement.

— Noix grossièrement hachées ou concassées. En automne, quand les noix sont fraîches et qu'on peut débarrasser les cerneaux de leur enveloppe amère, elles donneront au pain une saveur incomparable.

— Noisettes. On les fera griller sur une tôle chaude avant de les débarrasser de leur coquille et de les frotter vigoureusement dans un torchon de cuisine pour que les petites peaux brunes se détachent. Les piler ensuite dans un mortier ou les broyer à l'aide du rouleau à pâtisserie.

— Noix de cajou grossièrement hachées.

— Amandes effilées, émincées ou moulues.

— Grains de céréales ou tout simplement farine.

Quand la pâte veut se faire belle

Les variations sur le thème de la pâte à pain sont innombrables: on peut l'épicer et la colorer en y incorporant les ingrédients les plus divers et, comme on va le voir, les plus inattendus. Elle devient alors méconnaissable et le pain prend des allures de gâteau.

PAIN AUX RAISINS SECS
(en haut à gauche)
Ingrédients pour la pâte (recette de base):

500 g de farine
20 g de levure
1 pincée de sucre
4 dl env. d'eau tiède
½ cc de sel
100 g de raisins secs

1. Préparer une pâte levée comme dans la recette du pain de mie (page 150) et y amalgamer les raisins secs lavés et soigneusement épongés.
2. Laisser lever la pâte 1 heure à couvert, puis la pétrir une nouvelle fois et lui donner une forme allongée.
3. Poser dans un moule rectangulaire beurré (contenance 1,5 litre) et laisser lever 1 heure encore à couvert.
4. Badigeonner d'eau et faire cuire 50 à 60 minutes à 200 degrés.
5. Démouler et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

PAIN AUX TOMATES
(en haut à droite)
Préparer la pâte comme dans la recette de base, en colorant l'eau avec 2 cs de concentré de tomates.

PAIN AUX FINES HERBES
(2e photo à gauche)
Ajouter à la pâte 4 cs d'herbes aromatiques finement hachées: persil, ciboulette, aneth, basilic, thym, estragon.

PAIN AUX PRUNEAUX
(2e photo à droite)
Incorporer à la pâte 200 g de pruneaux dénoyautés et grossièrement hachés.

PAIN AUX GRAINES DE PAVOT
(3e photo à gauche)
Mélanger 180 g de graines de pavot moulues à la farine qui servira à préparer la même pâte que celle du pain aux raisins.

PAIN AUX CAROTTES
(3e photo à droite)
Râper 100 g de carottes épluchées et les amalgamer à la pâte.

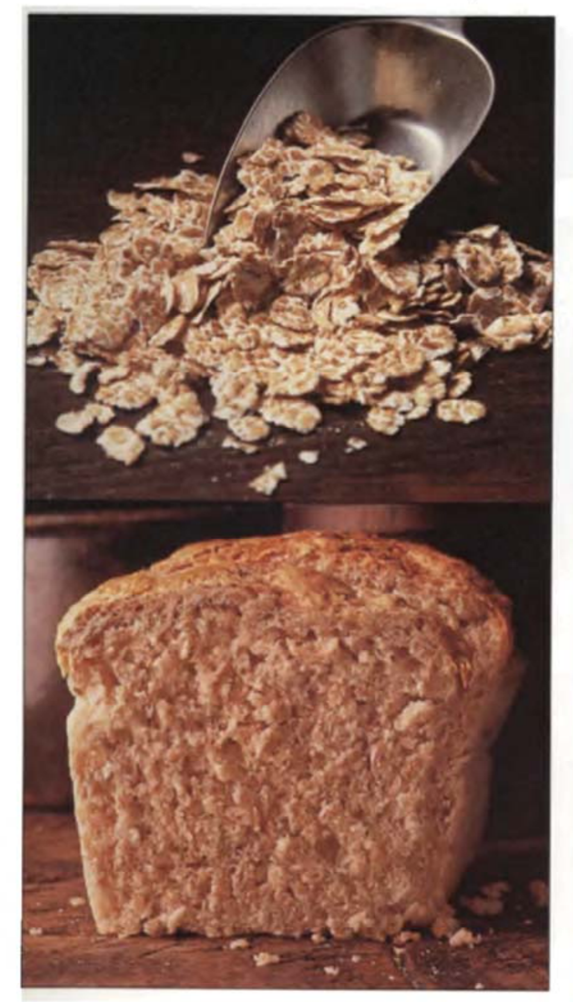
PAIN AUX OIGNONS
(en bas à gauche)
Incorporer à la pâte 150 g d'oignons hachés fin et frits au beurre.

PAIN AUX POIVRONS
(en bas à droite)
Détailler en petits dés la moitié d'un poivron rouge et autant de poivron vert et jaune. Ajouter à la pâte.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LA PÂTE
On peut transformer la pâte en y ajoutant toutes sortes d'autres ingrédients. Il faut toutefois tenir compte des remarques ci-après:
— Les proportions tant de solide que de liquide doivent rester pratiquement les mêmes si on veut que le pain soit léger et bien aéré.
— Ajouter aux pâtes salées 1 cc de sel en plus que dans la recette de base.
— Pétrir vigoureusement la pâte pour bien amalgamer tous les ingrédients.
— Pour varier les plaisirs, on peut aussi préparer le double de pâte. Diviser en portions et ajouter à chacune d'entre elles l'un ou l'autre des éléments suggérés ci-dessus.



Un pain blanc qui nous réserve plus d'une surprise







REMARQUE IMPORTANTE:
Comme on va le voir, on peut préparer soi-même d'intéressants mélanges de farine et de grains entiers, moulus ou concassés. Il est toutefois indispensable de faire tremper ceux-ci toute une nuit pour qu'ils ne puissent plus, par la suite, absorber l'eau que contient la pâte. Celle-ci serait alors sèche et trop friable, et le pain risquerait de s'émietter à la cuisson.

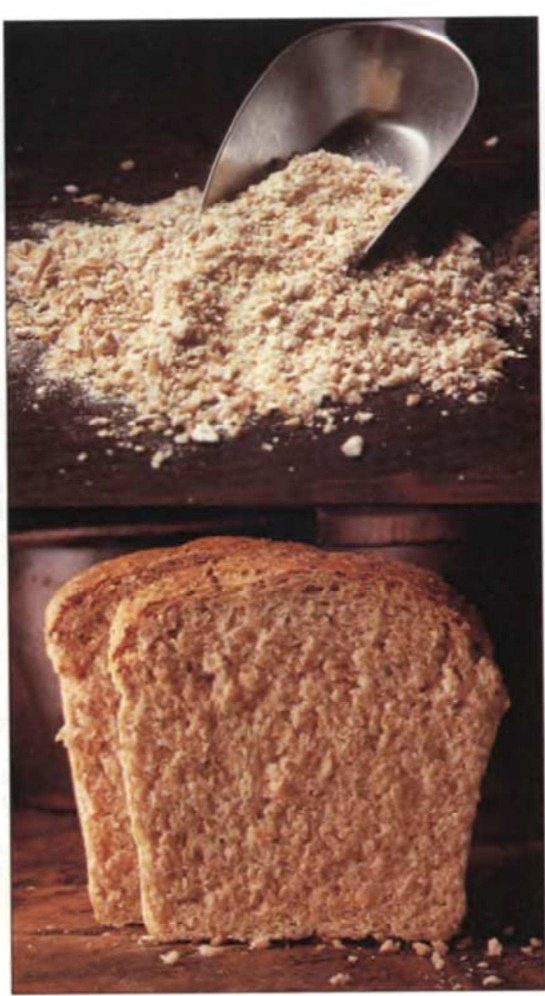
1. PAIN AUX FLOCONS DE FROMENT
Ingrédients pour la pâte (recette de base):

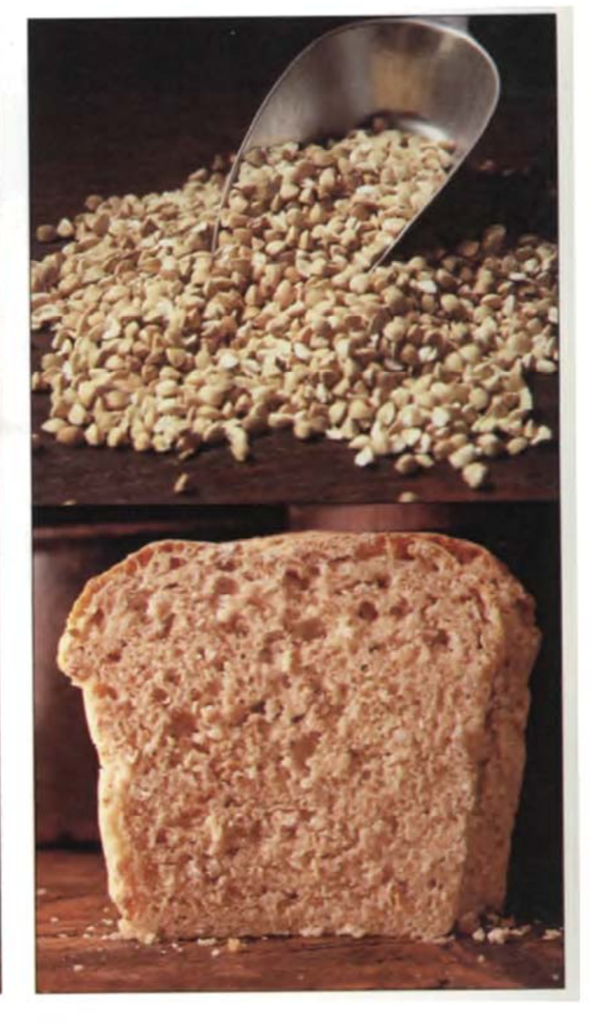
300 g de farine de froment
20 g de levure
1 pincée de sucre
4 dl env. d'eau tiède
½ cc de sel
200 g de flocons de froment complets

1. Préparer la pâte comme dans la recette de base du pain de mie (page 150) en y incorporant les flocons de froment.
2. Donner à la pâte une forme allongée, la poser dans un moule rectangulaire (contenance 1,5 litre) et laisser lever 1 heure à couvert.
3. Badigeonner la surface d'eau et faire cuire 50 à 60 minutes à 225 degrés. Badigeonner une nouvelle fois d'eau au sortir du four.

Voilà un pain auquel les "fanas" de l'alimentation saine et naturelle eux-mêmes ne pourront résister!
S'il s'agit bien d'un pain blanc, en effet, il contient tout ce qu'il faut pour en faire un aliment "bonne santé" par excellence:
on se sent en pleine forme et gonflé d'énergie rien qu'à le regarder . . .







2. PAIN DE MAÏS
Dans la recette de base (page de gauche), remplacer les flocons de froment par 200 g de farine de maïs. Le pain sera d'un beau jaune éclatant.

3. PAIN AU SON
Dans la recette de base, remplacer les flocons de froment par la même quantité de son de blé. La structure du pain est grossière, sa saveur très particulière.

4. PAIN DE BLÉ NOIR
Utiliser au lieu de flocons de froment 200 g de farine de blé noir pour préparer un pain moelleux et savoureux.

5. PAIN AU SARRASIN
Faire gonfler toute une nuit 200 g de grains de sarrasin entiers et les ajouter à la pâte préparée comme dans la recette de base. Le pain obtenu est poreux et d'une saveur relevée.



JAMBON EN CROÛTE

On commandera chez son boucher, une semaine à l'avance au moins, un jambon de belle forme, salé, qu'on débarrassera de la couenne en laissant la couche de graisse.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes:

2 à 3 l d'eau
1 jambon de 3 kg environ
3 feuilles de laurier
2 oignons
2 cs de grains de poivre noir
Pour la pâte:
1 cube de levure (40 g env.)
½ l d'eau tiède
800 g de farine blanche
150 g de grains de blé concassés
1 cc de sucre
2 cc de sel

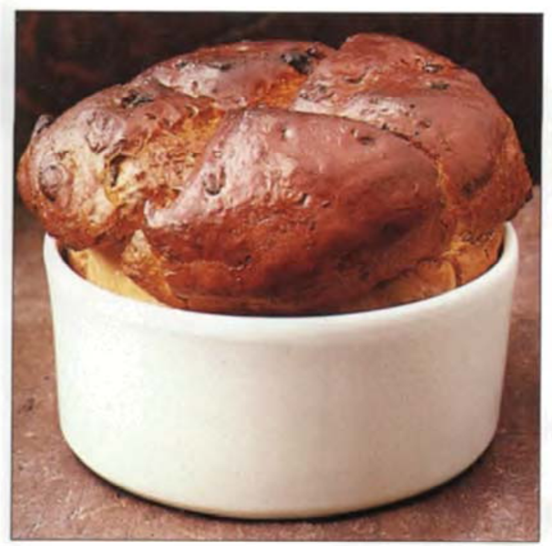
1. Porter l'eau à ébullition, ajouter le jambon, les feuilles de laurier, les oignons et les grains de poivre et laisser cuire le tout à petits frémissements pendant 1 ½ heure au maximum.
2. Délayer la levure dans l'eau tiède.
3. Dans une grande terrine, mélanger la farine, les grains de blé concassés, le sel et le sucre.
4. Ajouter la levure et pétrir le tout pour obtenir une pâte ferme.
5. Couvrir d'un torchon de cuisine et laisser lever jusqu'à ce que le jambon soit cuit.
6. Retirer le jambon du court-bouillon et l'éponger soigneusement avec du papier absorbant.
7. Pétrir une nouvelle fois la pâte avant de l'abaisser sur un centimètre d'épaisseur.
8. Poser le jambon au centre et replier les bords préalablement badigeonnés d'eau, en pressant pour les faire adhérer. Laisser lever une dizaine de minutes à couvert.
9. Poser sur une tôle beurrée et farinée et faire cuire 60 minutes à 180 degrés.
10. Au cours des dix dernières minutes de cuisson, badigeonner plusieurs fois la croûte d'eau froide.

Pour les grandes occasions ou avec une tasse de thé: la ronde des spécialités en pâte à pain

Chaque région a son pain typique, dont la forme et la composition sont aussi traditionnelles que les habitudes alimentaires des habitants. On pourrait consacrer tout un chapitre à ces différents pains, à côté desquels il faudrait encore mentionner les nombreuses spécialités des autres pays. Faute de place et pour rester dans l'esprit de cet ouvrage, nous avons choisi parmi ces dernières quatre exemples qui nous semblent présenter un intérêt tout particulier: le fameux jambon en croûte de nos voisins du l'Est, le pain aux fruits qu'on offre traditionnellement à Noel en Italie; les délicieux petits pains que les Anglais servent avec le thé; et enfin les "pittas" qui, en Grèce, sont de tous les repas.

CHAQUE PAYS, CHAQUE MODE

Ce que le beurre est à nos pâtisseries, l'huile, et plus précisément l'huile d'olive, l'est aux spécialités méridionales. Et comme elle est destinée à aromatiser la pâte autant qu'à la rendre plus moelleuse, il est important de choisir une huile de toute première qualité. Une pure huile vierge — c'est précisé sur l'étiquette —, extraite des olives pressées à froid, d'un beau jaune verdâtre et très aromatique.



PANETTONE
(pain aux fruits italien)
Ingrédients pour un moule à soufflé de 16 cm de diamètre:

2,5 dl de lait tiède
30 g de levure
1 œuf
2 jaunes d'œufs
500 g de farine blanche
100 g de sucre
1 pincée de sel
100 g de beurre ramolli
40 g de dés d'écorce d'orange et de citron confite
80 g de raisins secs
3 cs de beurre pour enduire le moule et badigeonner le panettone

1. Délayer la levure dans le lait, ajouter l'œuf entier et les jaunes.
2. Mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter la levure délayée ainsi que les autres ingrédients et pétrir le tout pour obtenir une pâte élastique. Laisser lever pendant une heure à couvert.
3. Pendant ce temps, beurrer le moule à soufflé. Chemiser le bord d'une bande de papier sulfurisé ou de papier à pâtisserie, de manière qu'elle dépasse de quatre bons centimètres.
4. Pétrir la pâte une nouvelle fois, la rassembler en boule et la poser dans le moule. Entailler la surface en croix.
5. Laisser lever une heure encore avant de glisser au four.
6. Badigeonner de beurre fondu refroidi et faire cuire 40 minutes à 190 degrés.



MUFFINS
(petits pains anglais pour le thé)
Ingrédients pour 24 muffins:

15 g de levure
5 dl de lait tiède
500 g de farine blanche
½ cc de sel
1 cs d'huile

1. Délayer la levure dans le lait.
2. Mélanger la farine et le sel dans une terrine, ajouter la levure délayée et rassembler le tout en une pâte homogène. Couvrir d'un torchon de cuisine et laisser lever pendant une heure dans un endroit chaud.
3. Badigeonner d'huile un moule à muffins ou des petits moules individuels ronds.
4. A l'aide de deux cuillers à soupe, prélever des boules de pâte qu'on pose dans les moules.
5. Laisser lever une heure encore à couvert.
6. Faire cuire les muffins 20 minutes à 180 degrés.

Un conseil: servir les muffins encore chauds avec une tasse de thé. On les rompt pour les fourrer de beurre frais à l'aide d'une petite cuiller et on les reconstitue avant de les savourer — c'est un délice!

PITTAS
(galettes grecques)
Ingrédients pour 10 galettes:

15 g de levure
4 dl env. de lait tiède
500 g de farine
1 cc de sel
3 cs d'huile d'olive vierge

1. Délayer la levure dans le lait. Ajouter ensuite les autres ingrédients et pétrir le tout pour obtenir une pâte ferme. Couvrir d'un torchon de cuisine et laisser lever pendant une heure.
2. Rouler la pâte en un boudin de 2 cm de diamètre et y découper des rondelles d'un centimètre d'épaisseur. Rouler ces rondelles en petites boules qu'on laissera lever 10 minutes à couvert.
3. Aplatir chaque boule de pâte au rouleau à pâtisserie en formant des galettes ovales. Poser sur une tôle graissée et farinée et faire cuire 8 à 10 minutes au four à 250 degrés, jusqu'à ce les galettes commencent à se boursouffler.

Remarque: on trempe les "pittas" dans les sauces et dans les ragoûts. Ou on les mange à la main, fourrées de lanières de viande grillée, de feuilles de salade et d'une sauce au choix.

La pâte qui fait le pain frais

Le levain, morceau de pâte aigrie qui, mêlé à la pâte du pain, la fait lever et fermenter, est indispensable pour confectionner le pain bis. La levure à elle seule, en effet, ne suffit pas quand on utilise de la farine de seigle ou des grains complets concassés. Les protéines qu'ils contiennent rendent la pâte visqueuse et collante, et les bactéries qui provoquent la fermentation sont en quelque sorte étouffées. Le levain, au contraire, décomposent les protéines et le pain reste beaucoup plus longtemps frais.





QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LA PÂTE

— On peut acheter du levain prêt à l'emploi chez le boulanger. On trouve aussi dans les magasins d'alimentation naturelle et dans certaines épiceries fines des levains instantanés ou liquides, qu'on utilise comme le levain "maison".

— On prélèvera chaque fois une petite poignée de pâte, qu'on conservera au réfrigérateur et qui servira de levain pour la fournée suivante.

— Ne jamais laisser la pâte moulée en attente plus de trois à quatre heures avant de procéder à la cuisson: elle risquerait de retomber.

LE LEVAIN

Ingrédients:

20 g de levure
5 dl d'eau tiède
300 g de farine

Recette filmée ci-contre, en haut:
1. Emietter la levure dans un bol.
2. Ajouter l'eau.
3. Délayer la levure en travaillant au fouet.
4. Ajouter la farine en pluie.
5. Bien amalgamer le tout.
6. Laisser reposer le levain pendant trois jours à température ambiante.

RECETTE DE BASE: PAIN DE SEIGLE

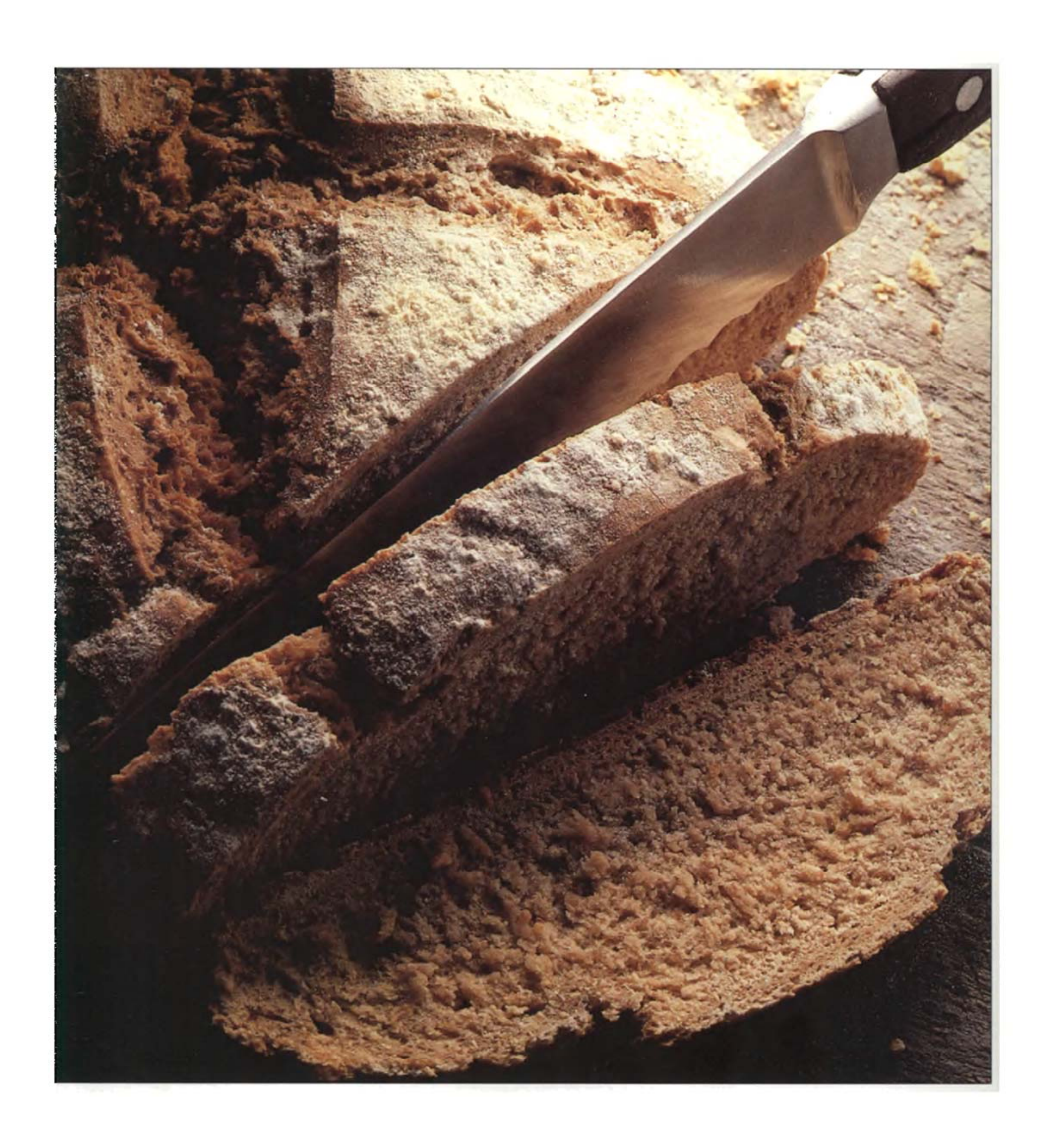
Ingrédients:

300 g de grains de seigle concassés
300 g de farine de seigle
300 g de farine blanche
1 cc de sel
300 g de levain
4 dl env. d'eau chaude

Préparation: 20 à 30 minutes
Laisser reposer: 9 heures
Température: 190 degrés
Cuisson: 60 minutes
Pour refroidir: 15 à 30 minutes

Préparation et cuisson:
Recette filmée ci-contre, en bas:
1. Mélanger les farines, les grains concassés et le sel dans une terrine.
2. Ajouter le levain ainsi que l'eau chaude.
3. Bien pétrir le tout.
4. Couvrir d'un torchon de cuisine et laisser reposer trois heures au moins ou, mieux encore, jusqu'à 24 heures.
5. Pétrir une nouvelle fois la pâte levée et former une miche allongée.
6. Entailler la surface en croix et poser sur une tôle farinée. Laisser lever trois à quatre heures encore avant de procéder à la cuisson.

Deux conseils:
— En tapotant le dessous du pain, on entend s'il est cuit à point: il sonne creux.
— Pour éviter que le pain se dessèche, on posera au fond du four un petit récipient rempli d'eau, qui dégagera de la vapeur tout au long de la cuisson.



Le pain complet, savoureux, sain et nourrissant



PAIN DE CAMPAGNE
(à l'extrême gauche)
Ingrédients:

600 g de farine blanche
300 g de farine de seigle
1 cc de sel
100 g de levain
20 g de levure
4 dl env. d'eau chaude

1. Mélanger les farines et le sel dans une terrine.
2. Amalgamer le levain, la levure et l'eau chaude.
3. Rassembler le tout en une pâte ferme, comme dans la recette de base (page 162), et laisser lever.
4. Donner à la pâte une forme allongée et entailler le dessus en biais. Faire cuire comme dans la recette de base.

PAIN NOIR
(pain cylindrique au centre)
Ingrédients:

300 g de grains de seigle concassés
300 g de farine de seigle
300 g de son de froment
1 cc de sel
300 g de levain
20 g de levure
4 dl env. d'eau chaude
2 cs de son de froment pour y rouler le pain

1. Préparer une pâte à pain avec tous les ingrédients mentionnés, comme dans la recette de base (page 162).
2. Former un gros boudin et le rouler dans le son.
3. Poser dans un moule rectangulaire ou, comme sur la photo, utiliser une boîte à conserve.
4. Laisser lever et faire cuire comme dans la recette de base

PAIN AUX TROIS CÉRÉALES
(pain rectangulaire au centre)
Ingrédients:

300 g de grains de blé concassés
300 g de flocons d'avoine
300 g de farine de seigle
1 cc de sel
300 g de levain
30 g de levure
4 dl env d'eau chaude
grains de blés concassés pour saupoudrer

Grains entiers et concassés, farine de seigle et son-autant de mélanges qui donnent aux pains une saveur particulière et une consistance à chaque fois différente. Délicieux tels quels, ces pains deviennent de véritables poèmes quand on tartine les tranches d'une épaisse couche de beurre, qu'on saupoudre de quelques grains de sel.



1. Préparer une pâte à pain comme dans la recette de base (page 162).
2. Remplir un moule rectangulaire (contenance 2 litres), préalablement saupoudré de grains de blé concassés, dont on parsème aussi la surface de la pâte.
3. Laisser lever et faire cuire comme dans le recette de base.

PAIN BIS
(pain rond, en haut à droite)
Ingrédients:

20 g de levure
4 dl env. d'eau chaude
750 g de farine blanche
150 g de farine de seigle
1 cc de sel
100 g de levain

1. Délayer la levure dans l'eau chaude, laisser reposer jusqu'à ce qu'elle commence à mousser.
2. Ajouter aux autres ingrédients pour préparer une pâte à pain comme dans la recette de base (page 162).
3. Former un pain rond, laisser lever et faire cuire comme précédemment.

PAIN COMPLET À L'ORGE
(pain rond à l'extrême droite)
Ingrédients:

20 g de levure
4 dl env d'eau chaude
300 g de grains d'orge concassés
300 g de grains de seigle concassés
300 g de farine de seigle
150 g de levain

1. Délayer la levure dans l'eau chaude et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle commence à mousser.
2. Ajouter aux autres ingrédients pour préparer une pâte à pain ferme.
3. Former un pain rond et l'entailler en croix. Laisser lever une nouvelle fois et faire cuire comme dans la recette de base (page 162).

AU SALAMI
Rondelles de salami, de tomates et de concombre. Garnir de petits piments au naturel.

POIRES ET ROQUEFORT
Demi-poires au sirop coupées en fines lamelles, parsemées de roquefort émietté et de cerneaux de noix.

AU JAMBON
Jambon cru ou fumé, coupé très fin. Garnir de cornichons.

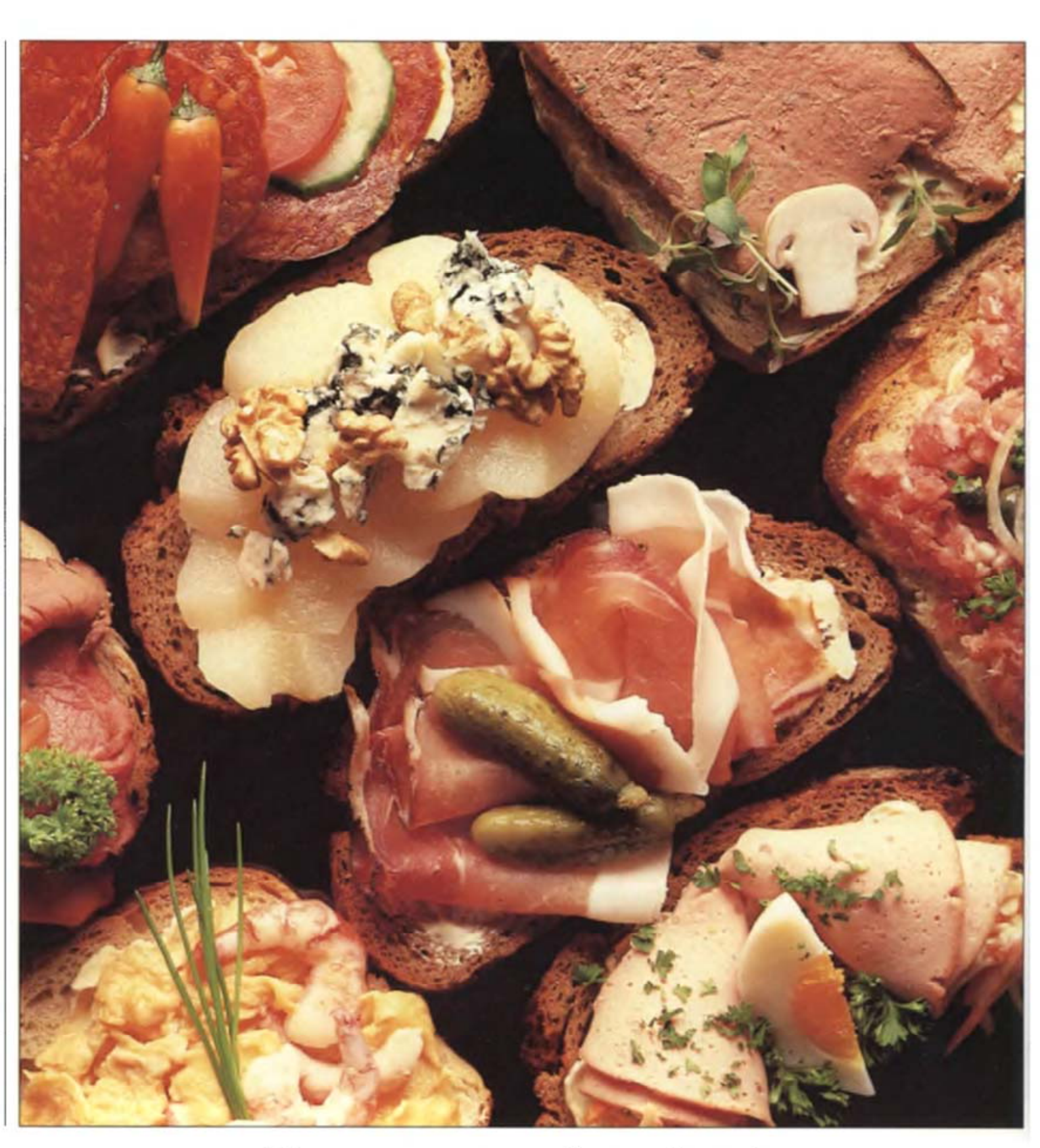
AU SAUCISSON
Enrouler des rondelles de saucisson fin en cornets qu'on fourre de carottes râpées Ranger sur le pain, garnir de quartiers d'œufs durs et saupoudrer de persil haché.

AU ROSBIF
Tranches de rosbif très fines, garnies de pickles

AUX CREVETTES
Napper le pain d'œufs brouillés et garnir de crevettes cuites. Saupoudrer de ciboulette coupée menu

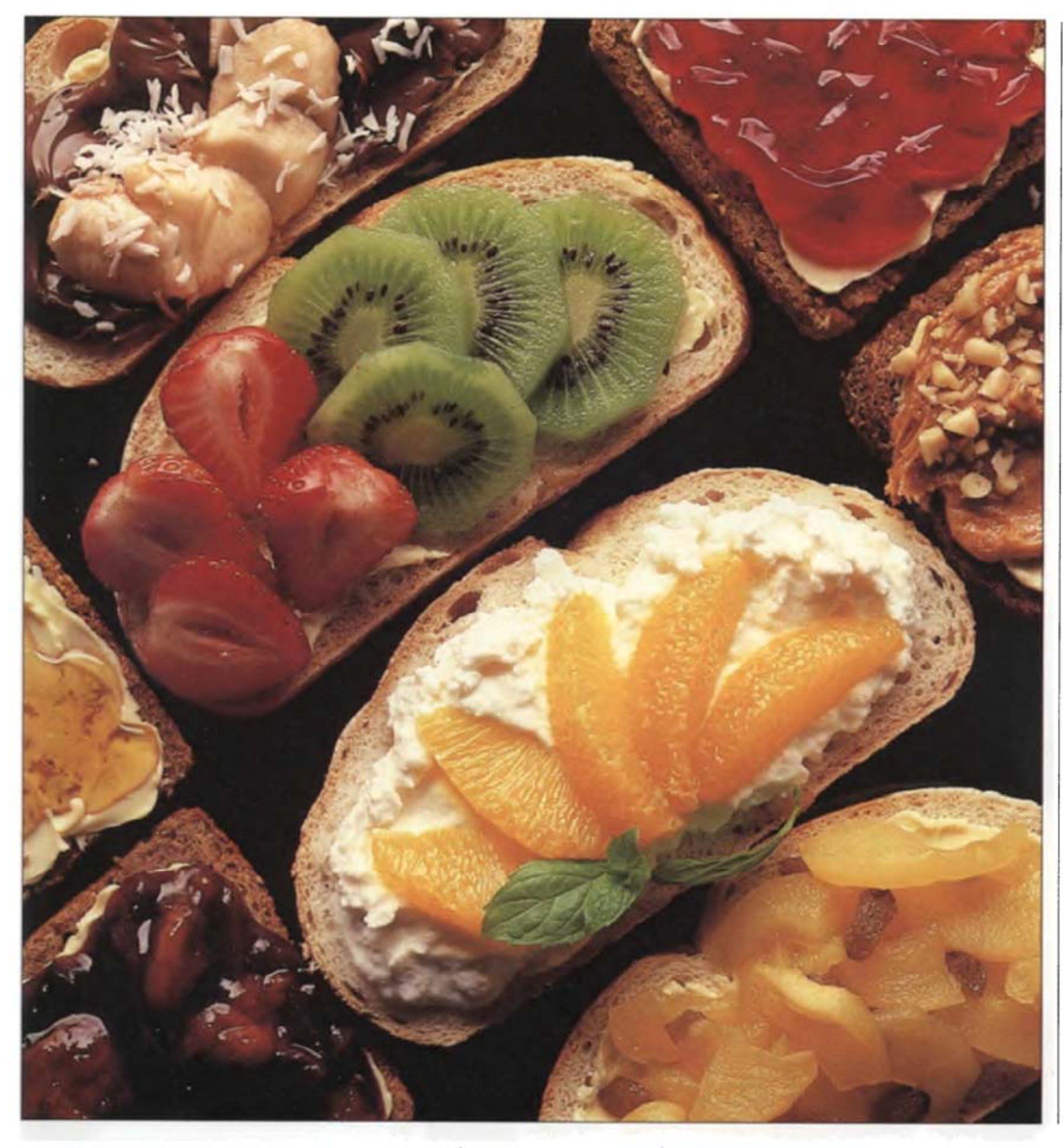
AU PÂTÉ
Minces tranches de pâté de foie ou autre. Garnir de lamelles de champignons de Paris et de feuilles de thym.

TARTARE
Steak tartare assaisonné de haut goût, garni d'anneaux d'oignon et de câpres.



Des canapés relevés qui tiennent lieu de repas . . .

Richement garnis, ils remplacent avantageusement, en été surtout, le déjeuner. Mais on peut aussi les servir comme collation, avec un verre de bière ou de vin léger. Il ne s'agit ici que de quelques suggestions: le choix est infini et permet à la maîtresse de maison de laisser libre cours à son imagination.



AUX BANANES
Tartiner le pain de crème pralinée qu'on recouvre de rondelles de bananes. Saupoudrer de noix de coco râpée.

AUX FRUITS
Hauts en couleur . . . et en saveur: rondelles de kiwis et fraises.

AU FROMAGE BLANC
Tartiner le pain d'une bonne couche de fromage blanc sucré à volonté et garnir de quartiers d'oranges. Décorer d'une feuille de menthe fraîche.

AUX POMMES
Pocher des lamelles de pommes et quelques raisins secs dans un peu de vin blanc ou d'eau. Egoutter soigneusement et ranger sur le pain beurré.

À LA GELÉE DE GROSEILLE

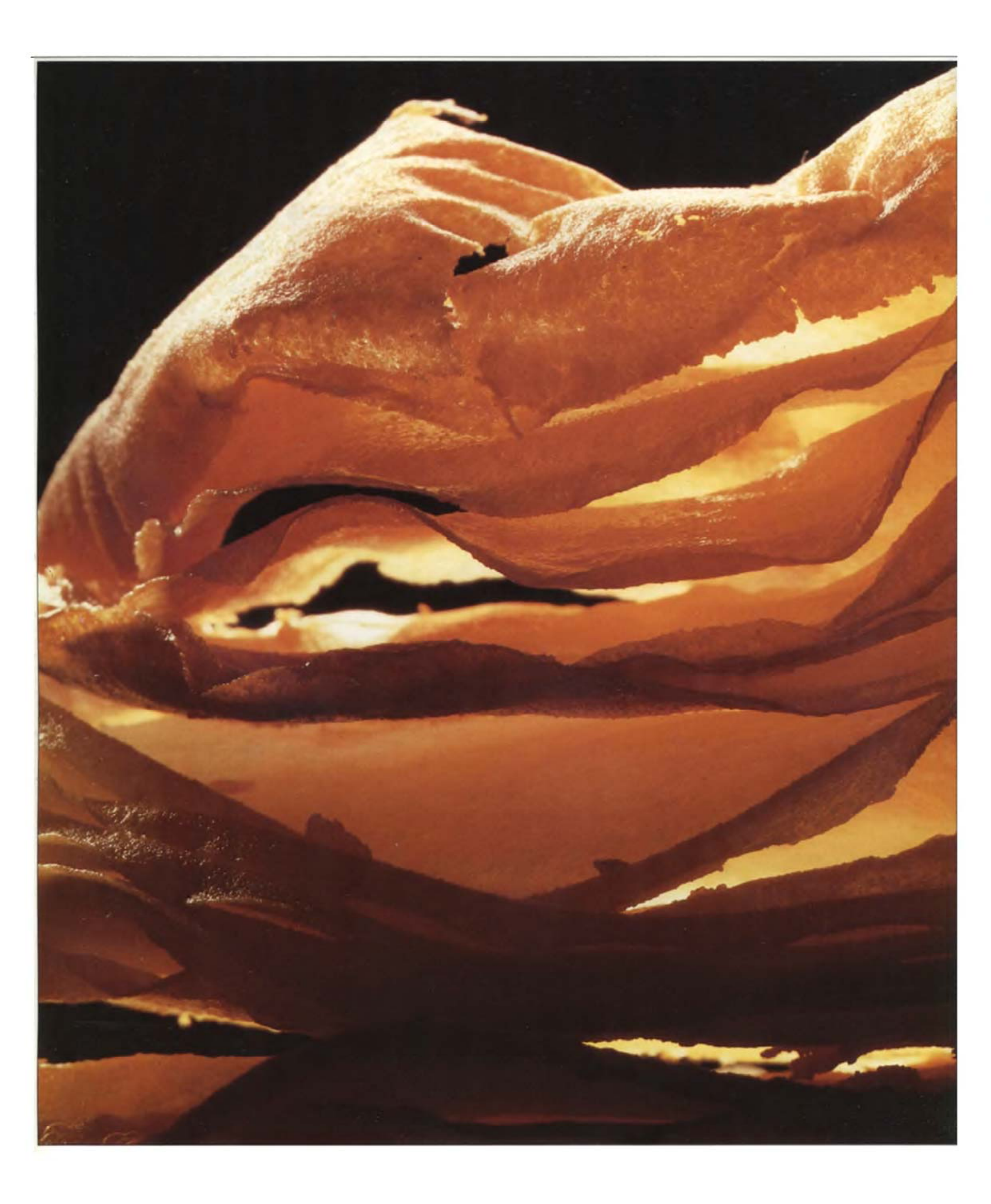
AUX CACAHUÈTES
Tartiner le pain de beurre de cacahuètes et saupoudrer de cacahuètes grossièrement hachées.

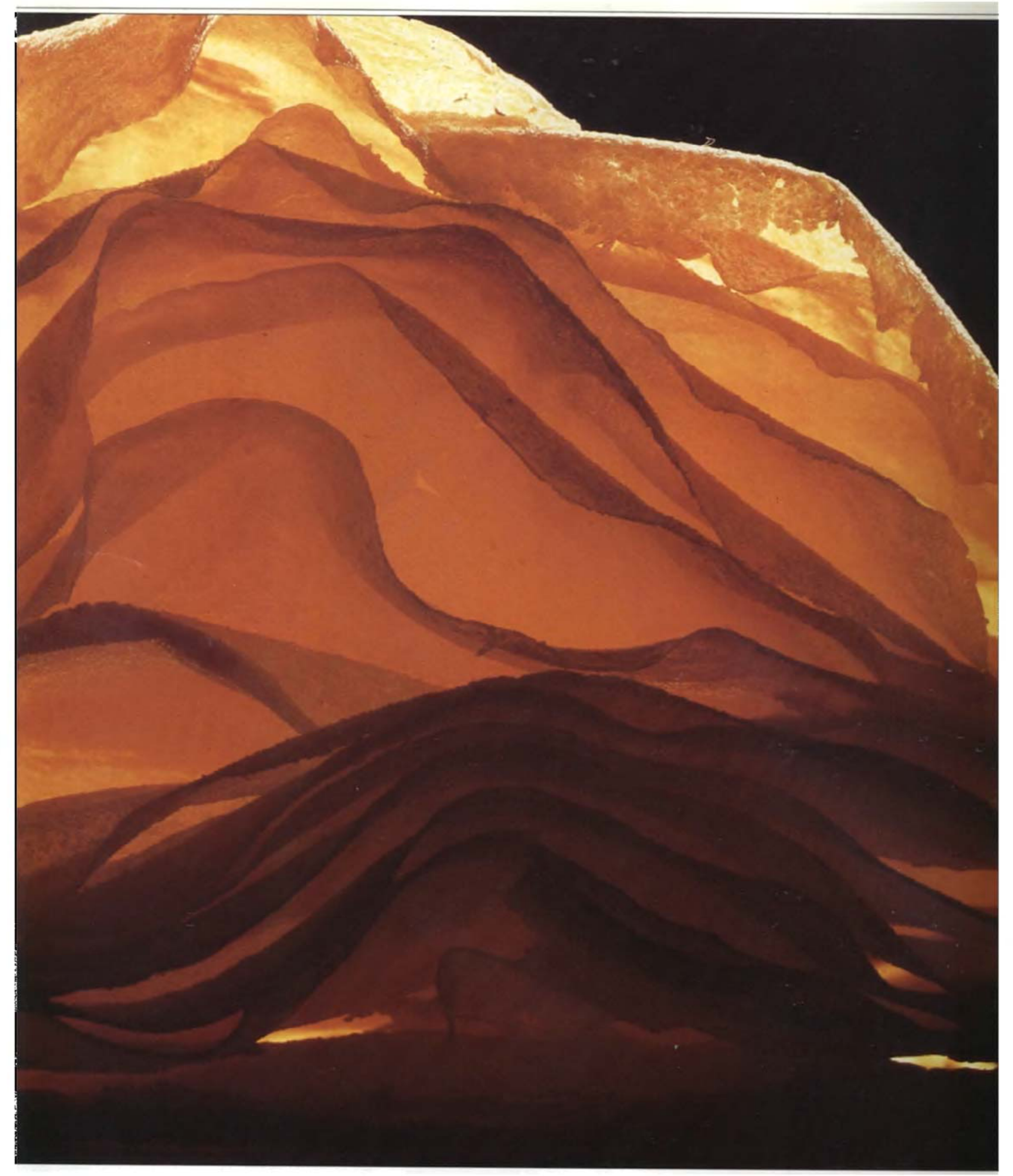
À LA MARMELADE DE PRUNES

AU MIEL
Beurrer généreusement le pain avant de l'enduire de miel.

. . . ou sucrés, pour le goûter des enfants et le plaisir des grands

On a toujours sous la main quelques fruits pour les garnir. Et qu'on les prépare avec du pain bis, du pain de seigle ou un des pains spéciaux proposés aux pages précédentes, ils sont sains, nourrissants et tout le monde les apprécie.



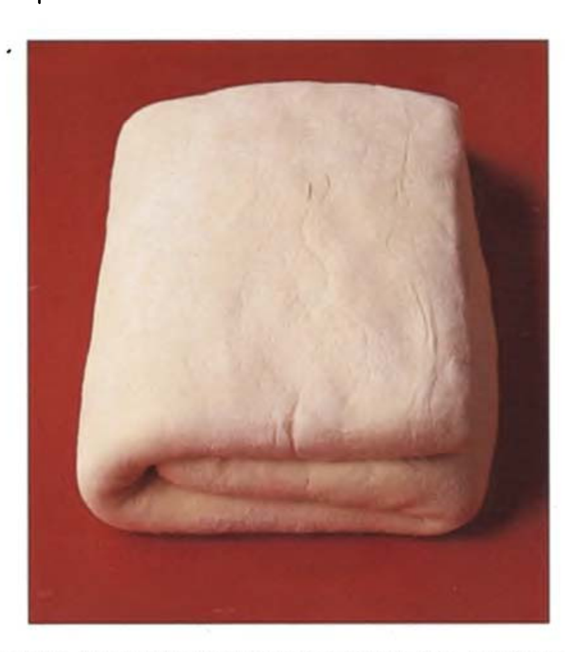


Son Excellence la pâte feuilletée fine et élégante

Légère et croustillante: la pâte aux mille feuilles

QUELQUES CONSEILS POUR LA CONSERVATION

— La recette de base donne 1,2 kg de pâte et, compte tenu du travail qu'exige la préparation, il n'est guère rentable de diminuer les proportions.
— Si on n'utilise pas toute la pâte préparée en une fois, on pourra conserver le reste pendant deux jours au réfrigérateur. Au congélateur, elle reste parfaite pendant trois mois.
— Abaisser la pâte en plusieurs plaques de mêmes dimensions, qu'on surgèle séparément et qu'on entrepose ensuite les unes sur les autres: on peut ainsi décongeler chaque fois ce dont on a besoin.
— Une autre solution, qui fait gagner du temps: surgeler la pâte sous forme d'abaisses prêtes à passer au four. Il n'y aura plus qu'à les décongeler avant de les cuire.



Pas plus que le mille-pattes n'a pas mille pattes, le millefeuille qu'on prépare avec cette pâte délicate n'a mille feuilles. Il n'en est pas moins vrai qu'une bonne pâte feuilletée compte facilement une centaine de feuilles, ce qui est assurément un exploit. Rien d'étonnant qu'elle soit la légèreté même, diaphane comme un souffle, surtout quand on la mange toute fraîche, tiède même.

QU'EST-CE QUI FAIT LES FEUILLES?

Minutie et exactitude sont indispensables à sa préparation: une épaisse couche de beurre est enfermée dans une détrempe et il est essentiel que la pâte soit, à chaque stade de sa fabrication, abaissée en un long rectangle qu'on plie chaque fois comme on plie un mouchoir en le repassant: le tiers de droite sur le milieu, puis le tiers de gauche par-dessus. C'est ce qu'on appelle "donner un tour". Plus on donne de tours, plus les couches de pâte s'amincissent et se multiplient, toujours séparées par une pellicule de beurre qui les empêche de coller les unes aux autres. C'est l'évaporation de l'eau contenue dans le beurre qui, à la cuisson, les sépare et les fait monter.

LA PÂTE FEUILLETTÉE EST UNIVERSELLE

Ce n'est certes pas être girouette que de se tourner une fois vers le salé, l'autre vers le sucré, comme le fait la pâte feuilletée avec tant de brio. Fond de gâteau supportant le poids des crèmes et des fruits qui composent la garniture, elle cache les farces les plus diverses quand elle se transforme en tourte, joue en solo en se faisant palmier avec le thé ou amuse-gueule irrésistible à l'heure de l'apéritif.

L'OUTILLAGE

un grand bol
une terrine
un tamis
une mesure
un rouleau à pâtisserie
un emporte-pièce
un petit couteau
un pinceau à pâtisserie
une fourchette
du film transparent

LES INGRÉDIENTS

500 g de farine
50 g de beurre ramolli
1 cc de sel
4 dl env. d'eau
2 cs de vinaigre
500 g de beurre bien froid

CONSEILS PRATIQUES POUR LA PRÉPARATION

— Pour faciliter le travail, la détrempe doit être de bonne consistance, souple, lisse et homogène.
— Si le beurre n'est pas bien réfrigéré, il risque de fondre et de couler quand on abaisse la pâte. Il est recommandé de mettre celle-ci au réfrigérateur entre chaque "tour".
— L'idéal est de travailler sur une plaque de marbre, qui reste toujours bien fraîche.

PRÉPARATION ET CUISSON


1. Peser et mesurer très exactement tous les ingrédients.


2. Tamiser la farine dans une grande terrine


3. Ajouter 50 g de beurre, qui doit être à température ambiante.


4. Mélanger du bout des doigts.


5. Semer le sel sur le mélange grumeleux.


6. Arroser de vinaigre.


7. Ajouter l'eau petit à petit.


8. Bien amalgamer tous les ingrédients.


9. Pétrir pour obtenir une pâte ferme.


10. Rassembler en boule, couvrir de film transparent et mettre au frais.


11. Envelopper le beurre bien réfrigéré de film transparent.


12. L'abaisser au rouleau en formant un rectangle.


13. Abaisser la pâte en un rectangle et poser le beurre dessus.


14. Replier la pâte sur le rectangle de beurre.


15. Presser tout autour pour faire adhérer les bords.


16. Donner un tour en formant un rectangle étroit.


17. Plier en trois aussi exactement que possible.


18. Donner un deuxième tour.


19. Plier une nouvelle fois en trois et mettre 10 minutes au frais.


20. Saupoudrer la pâte de farine et donner un troisième tour.


21. Plier en trois.


22. Abaisser la pâte farinée sur 2 à 4 mm d'épaisseur.


23. Soulever les coins pour que la pâte ne soit pas trop tendue.


24. Poser l'anneau d'un moule à fond amovible sur la pâte et découper un fond.


25. Badigeonner une tôle d'eau froide.


26. Poser délicatement l'abaisse de pâte sur la tôle.

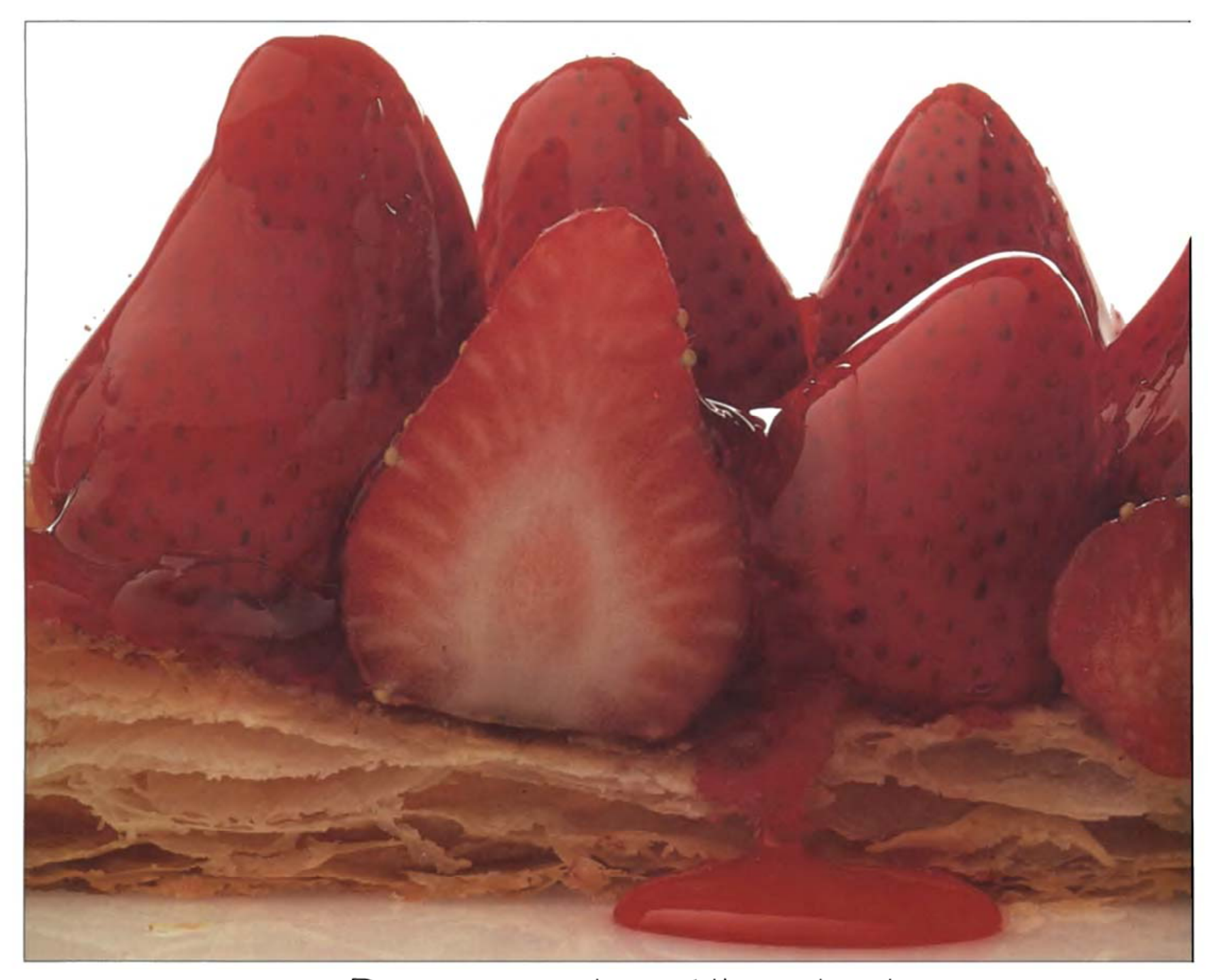

27. Piquer plusieurs fois à la fourchette.


28. Glisser la tôle au four préalablement chauffé à 225 degrés.



29. Laisser cuire 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.


30. Sortir du four et laisser refroidir.



Dans sa robe étincelante: la tarte aux fraises

Elle suscite à juste titre l'admiration des amis arrivés à l'improviste quand, prête en un tour de main, elle fait son apparition sur la table. La machine à café n'a plus qu'à suivre . . .



TARTE AUX FRAISES

Ingrédients:

200 g de pâte feuilletée (recette de base page 171)
500 g de belles fraises
350 g de gelée de groseille
1 cs de sucre

1. Abaisser la pâte, découper un fond avec l'anneau d'un moule et le faire cuire sur une tôle rincée à l'eau froide, comme dans la recette de base (page 171).

2. Laver les fraises, les équeuter et les égoutter délicatement sur du papier absorbant avant de les ranger serré sur le fond de pâte presque entièrement refroidi.

3. Dans une petite casserole, porter la gelée de groseille et le sucre à ébullition à feu doux. Laisser cuire une minute à petits frémissements, puis refroidir.

4. Badigeonner généreusement les fraises.

VARIANTES

Selon la saison, les goûts et ce dont on dispose, on pourra préparer d'autres tartes aux fruits. Avec les baies les plus variées par exemple, seules ou en mélanges. Ou encore des pêches ou des abricots, frais ou au sirop. Les fruits exotiques conviennent, eux aussi: mangues ou kiwis — en un mot, tout ce qui est beau et bon On peut, si on le désire, ranger les fruits sur un lit de crème pâtissière, les saupoudrer d'amandes moulues, remplacer la gelée de groseille par de la confiture d'abricots ou, tout simplement, un sirop de sucre. L'important, c'est de servir et de manger la tarte toute fraîche, avant que les fruits n'aient eu le temps de détremper le fond de pâte.

Salés ou sucrés: il y en a pour tous les goûts

De la pause café du matin à l'apéritif en passant par la tasse de thé de l'après-midi, on trouve toujours l'occasion de grignoter un petit gâteau. Salés ou sucrés, il est bon d'en avoir toujours en réserve: ceux-ci se conservent parfaitement au congélateur.



FLÛTES AU FROMAGE
(rangée du haut)
Ingrédients:

300 g de pâte feuilletée
(recette de base page 171)
200 g de fromage fraîchement râpé (gruyère p. ex.)
1 cc de paprika

1. Abaisser la pâte sur 2 mm d'épaisseur environ en formant un rectangle de 20 x 25 cm. Saupoudrer la moitié inférieure de la pâte de fromage râpé et de paprika.
2. Replier la moitié supérieure et aplatir légèrement au rouleau.
3. Découper des languettes larges de 1 cm environ, les tordre sur leur axe et les poser sur une tôle rincée à l'eau froide, en aplatissant légèrement les deux extrémités.
4. Faire cuire 10 à 15 minutes au four préalablement chauffé à 225 degrés, jusqu'à ce que les flûtes soient bien dorées.

MOULINS À VENT AUX ABRICOTS
(rangée du milieu)
Ingrédients:

300 g de pâte feuilletée
(recette de base page 171)
450 g de moitiés d'abricots au sirop
5 cs de confiture d'abricots
1 cs de sucre

1. Abaisser la pâte en formant un carré de 30 cm de côté. Découper en neuf carrés de 10 x 10 cm et entailler les coins comme sur la photo.
2. Replier chaque coin vers le centre.
3. Egoutter soigneusement les abricots et poser une moitié au centre de chaque carré de pâte.
4. Faire cuire 15 à 20 minutes au four préalablement chauffé à 225 degrés. Porter la confiture d'abricots et le sucre à ébullition pour badigeonner les moulins à vent encore chauds.

Variante
On peut garnir les moulins à vents avec d'autres fruits: cerises, airelles ou pêches, par exemple.

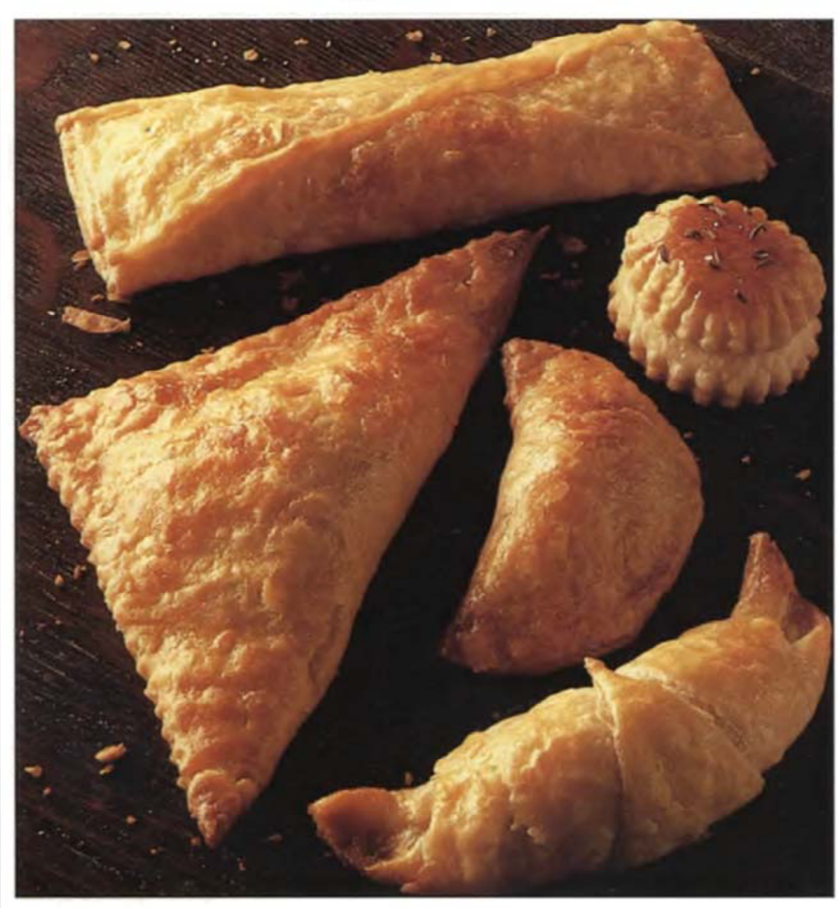
PALMIERS
(rangée du bas)
Ingrédients:

300 g de pâte feuilletée
(recette de base page 171)
80 g de sucre ou de sucre vanillé

1. Abaisser la pâte sur 2 mm d'épaisseur en formant un rectangle de 16 x 30 cm. Badigeonner toute la surface d'eau froide et saupoudrer régulièrement de sucre.
2. Replier les bords inférieur et supérieur pour former un rouleau aplati.
3. Mettre une demi-heure au frais, puis couper en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur.
4. Ranger côte à côte sur une tôle rincée à l'eau froide. Faire cuire 20 minutes au four préalablement chauffé à 225 degrés.



Un feuilletage croustillant . . .



Ne sont-ils pas appétissants, ces petits pâtés de feuilletage délicat, fourrés de mille et une manières? La pâte empêche le contenu de se dessécher tout en lui conservant toute sa saveur. Elle permet en outre de métamorphoser des ingrédients relativement simples en mets délicats, ne serait-ce qu'une saucisse, un reste de volaille ou même quelques tomates concassées.
On trouve des idées à ce sujet dans les livres de cuisine du monde entier et nous nous limiterons ici à quelques exemples particulièrement appétissants.

LES FORMES
Enveloppes rectangulaires ou carrées, demi-lunes ou croissants, chaussons ronds ou triangulaires, on n'a que l'embarras du choix. Le principe reste toujours le même: on abaisse sur 2 mm d'épaisseur une pâte feuilletée préparée comme dans la recette de base (pages 171/172) et on la découpe au couteau ou à l'emporte-pièce. Il ne reste plus qu'à poser au centre la farce choisie et à badigeonner les bords au blanc d'œuf, qui les fera adhérer quand on aura replié la pâte ou posé le couvercle. Dorer au jaune d'œuf et glisser au four après avoir à volonté saupoudré de noix, d'amandes ou de noisettes hachées, de graines de pavot ou de sésame, ou encore de cumin. Faire cuire 15 à 30 minutes au four préalablement chauffé à 225 degrés, jusqu'à ce que les feuilletés soient bien gonflés et dorés à point. L'idéal est alors de les savourer le plus rapidement possible: c'est tout chauds qu'ils sont les meilleurs.

FARCE AU CURRY
(page de droite, en haut à gauche)
Ingrédients:

450 g d'abricots
100 g de noix hachées
50 g de raisins secs
1 cs de curry
3 cs de noix de coco râpée

1. Ebouillanter les abricots pour pouvoir les peler plus facilement, les couper en deux et retirer les noyaux.
2. Mélanger les fruits aux autres ingrédients.

FARCE À LA VOLAILLE
(en haut au centre)
Ingrédients:

125 g de poitrine de dindonneau en petits dés
1 cs de beurre
75 g de saucisson fin coupé en dés
75 g de jambon cru en fines lanières
1 œuf
100 g de parmesan râpé fin
muscade, sel et poivre du moulin

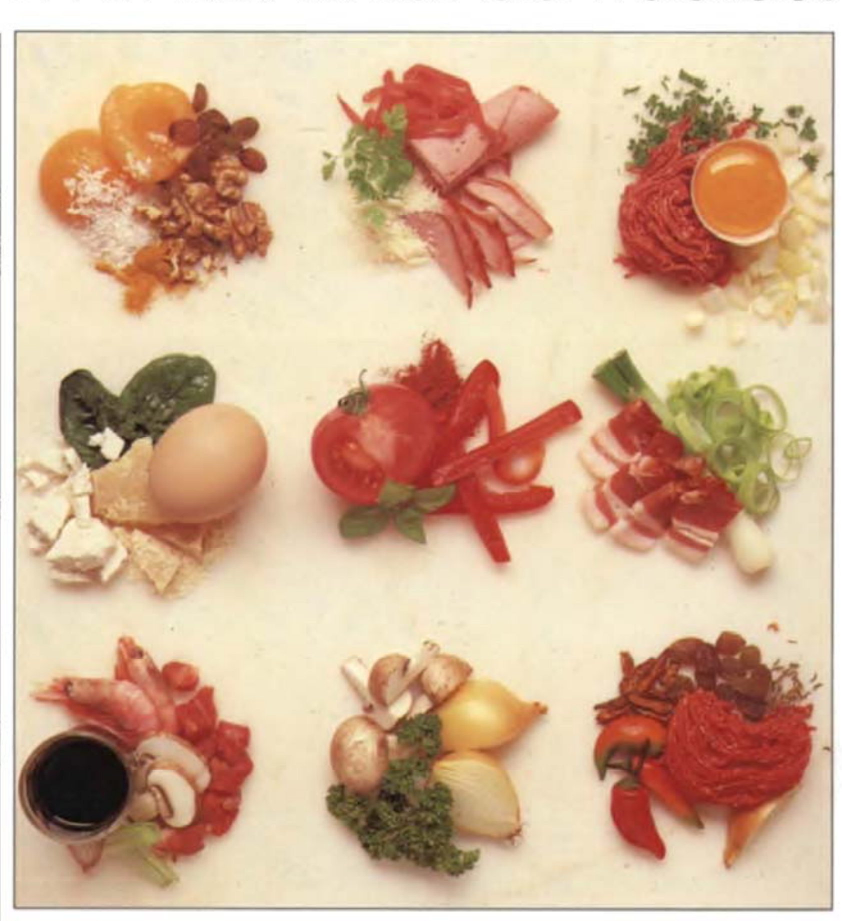
1. Faire revenir la viande dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit dorée de toutes parts.
2. Mélanger intimement aux autres ingrédients.

FARCE AU BŒUF HACHÉ
(en haut à droite)
Ingrédients:

500 g de bifteck haché
1 oignon haché fin
1 cc de sel
1 tranche de pain blanc trempée
1 jaune d'œuf
1 cs de persil finement ciselé

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir un appareil homogène.

. . . et des farces bien relevées



FARCE AUX ÉPINARDS À L'ITALIENNE
(rangée du milieu, à gauche)
Ingrédients:

400 g d'épinards frais
250 g de ricotta (fromage frais italien)
2 œufs
125 g de parmesan fraîchement râpé
sel, poivre du moulin
huile d'olive vierge

1. Trier et laver les épinards avant de les blanchir rapidement à l'eau bouillante salée. Rincer à l'eau froide, égoutter à fond et hacher grossièrement.
2. Emietter la ricotta dans un bol et y mélanger les épinards, les œufs et le parmesan.
3. Saler, poivrer et ajouter quelques gouttes d'huile d'olive.

FARCE RELEVÉE AUX TOMATES
(rangée du milieu, au centre)
Ingrédients.

4 grosses tomates charnues
2 poivrons rouges
1 cs de paprika
2 cs de basilic frais, finement ciselé
sel, poivre du moulin
2 jaunes d'œufs

1. Ebouillanter les tomates, les peler, les épépiner et les couper menu. Egoutter dans une passoire.
2. Epépiner les poivrons et les couper en petits dés.
3. Mélanger tous les ingrédients et ne pas laisser en attente après avoir incorporé les jaunes d'œufs: la farce risquerait de ramollir.

FARCE AU LARD ET AUX OIGNONS DE PRINTEMPS
(rangée du milieu, à droite)
Ingrédients:

250 g de poitrine fumée en petits dés
300 g d'oignons de printemps en fines rondelles
sel
poivre du moulin

1. Faire dorer les dés de lard à feu vif sans ajouter de matière grasse.
2. Saler très discrètement, mais poivrer d'autant plus généreusement.

FARCE À LA CHINOISE
(en bas à gauche)
Ingrédients:

350 g d'épaule de porc passée au moulin à viande ou finement hachée
50 g de champignons de Paris hachés fin
½ cc de fécule
2 cc de sauce de soja
2 cc de xérès
1 cc d'huile de sésame
200 g de langoustines grossièrement hachées
100 g d'oignons de printemps en fines rondelles
sel
poivre du moulin
½ cc de sucre

1. Bien amalgamer la viande, les champignons et la fécule.
2. Incorporer tous les autres ingrédients.

FARCE AUX CHAMPIGNONS
(en bas au centre)
Ingrédients:

300 g de champignons de Paris
3 oignons
3 cs d'huile d'olive
3 tranches de pain blanc
sel
poivre du moulin

1. Laver les champignons et les hacher finement. Eplucher les oignons et les couper en petits dés.
2. Faire revenir dans l'huile, laisser refroidir un moment, ajouter la mie du pain émiettée. Saler et poivrer.

FARCE À LA VIANDE HACHÉE ET AUX RAISINS SECS
(en bas à droite)
Ingrédients:

2 oignons hachés fin
1 cs d'huile d'olive
250 g de viande hachée
2 cs de raisins secs préalablement trempés
1 cc de piments secs, épépinés et broyés
¼ cc de cumin moulu
sel
poivre du moulin

Faire revenir les oignons dans l'huile. Laisser refroidir et mélanger aux autres ingrédients.

Sens dessus dessous: c'est la farce qui sert de fond

Cela peut paraître paradoxal, mais l'idée est ingénieuse. Une idée qui, soit dit en passant, nous vient d'Angleterre, où les tourtes portent le nom de "pies". Le jus des fruits, en effet, a vite fait de détremper le fond, même croustillant, d'une tarte conventionnelle. On retourne donc le problème, au sens propre du terme, et la garniture devient fond tandis que le fond garnit les fruits.

IL FAUT AVANT TOUT CHOISIR LE MOULE QUI CONVIENT

Un moule à fond amovible ne fait pas l'affaire: le jus de la farce pourrait s'échapper et couler dans le four. On trouve dans les quincailleries et au rayon ménage des grands magasins des moules spéciaux, appelés moules à pies ou tourtières. En céramique ou en faïence réfractaire, ils ont la forme d'un moule à tarte, avec un bord plus haut, la plupart du temps cannelé, qui empêche la pâte de glisser. Et comme on sert la tourte dans son moule — il faut y penser en achetant cette dernière, qui doit être de belle présentation. A table, on commence par découper une calotte dans le couvercle de pâte avec un couteau pointu, puis on sert la farce avec une cuiller.

LE DÉCOR

Les restes de pâte ne doivent pas être rassemblés en boule, ce qui nuirait au feuilletage. On les empilera les uns sur les autres avant de les abaisser au moment d'y découper les éléments du décor à l'aide d'une roulette à pâte ou d'emporte-pièce divers: cœurs, feuilles, rondelles dentelées, étoiles, etc. Les longs rubans de pâte enroulés comme une cordelière sont, eux aussi, du plus bel effet.



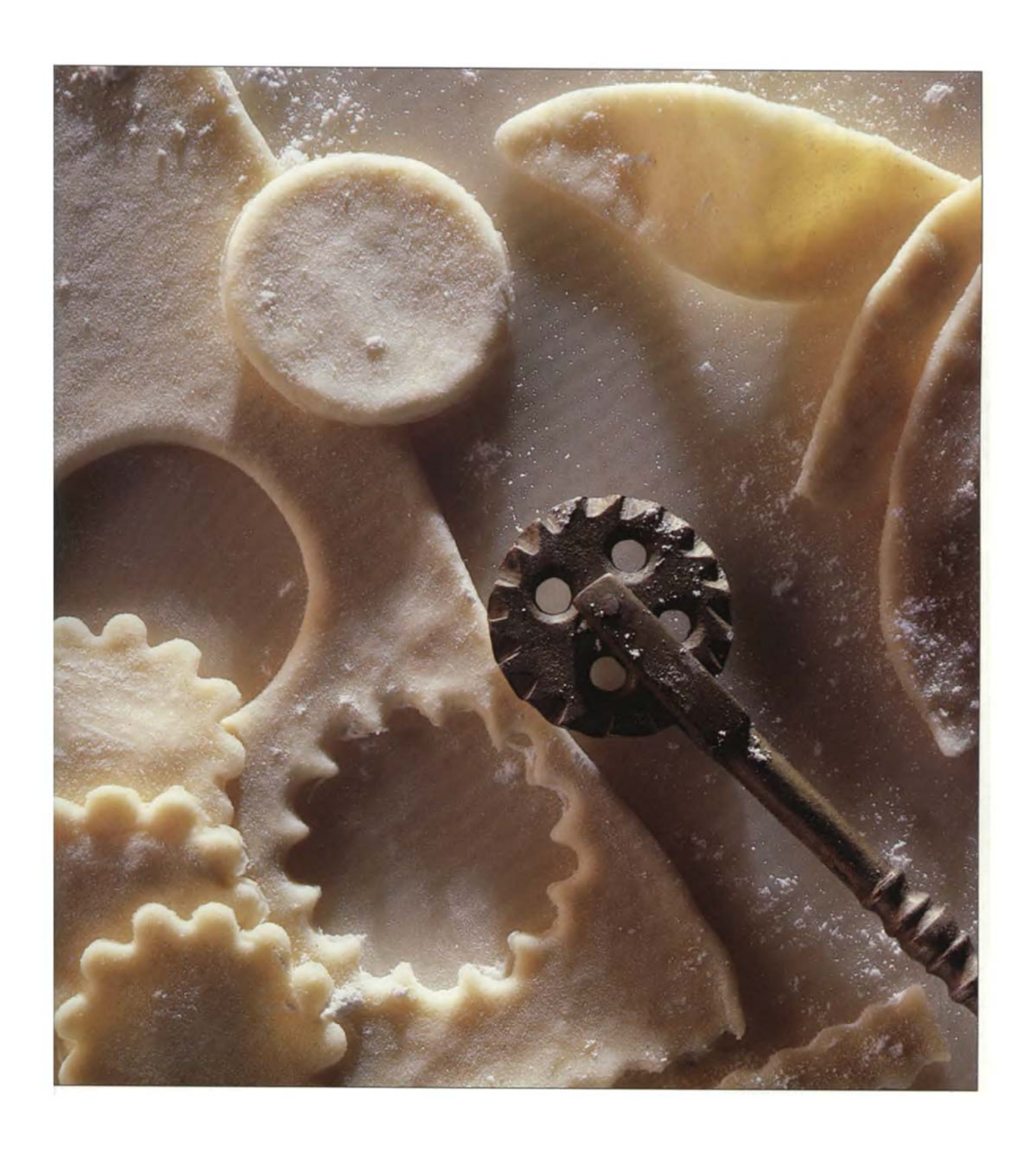
TOURTE À LA RHUBARBE

Ingrédients pour un moule de 26 cm de diamètre:

500 g de rhubarbe tendre
150 g de sucre
½ cc de cannelle
400 g de pâte feuilletée (recette de base page 171)
1 jaune d'œuf pour dorer

1. Parer la rhubarbe et la couper en tronçons de 5 cm de long. Saupoudrer de sucre et de cannelle.
2. Sur la surface de travail farinée, abaisser la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur. Découper un couvercle d'un diamètre de trois à quatre centimètres supérieur à celui du moule.
3. Verser la rhubarbe dans le moule dont on humecte le bord au pinceau. Poser le couvercle de pâte en pressant fermement tout autour.
4. Dorer au jaune d'œuf.
5. Découper les éléments du décor dans les restes de pâte, les poser sur le couvercle et les badigeonner à leur tour de jaune d'œuf.
6. Faire cuire la tourte 40 minutes au four préalablement chauffé à 225 degrés.

Variantes:
Remplacer la rhubarbe par des baies, des prunes bien mûres, des mirabelles, des pêches ou des abricots. D'une saveur parfaitement neutre, la pâte feuilletée convient aussi bien aux apprêts salés que sucrés. On peut donc garnir les tourtes de ragoûts relevés, de fricassées ou de toutes sortes de farces à la viande.



Chaudes, les tartelettes qui couronnent le repas

Un dessert inattendu, aussi beau que bon. Et original. Le fond est croustillant, les lamelles de pommes disposées avec art et toutes luisantes de sucre glace — des tartelettes qui ont à peine le temps de passer au four.

DES DESSERTS DE RÊVE

Quand on reçoit, rien de plus facile qu'un dessert qui attend au réfrigérateur qu'on y mette la dernière touche, ici des tartelettes qu'il suffira de passer rapidement au four et qu'on mangera toutes chaudes. On peut même les surgeler pour les cuire, sans les décongeler, quelques minutes avant de les servir. Sur la photo ci-contre, quelques idées pour les transformer en un tour de main en dessert de restaurant gastronomique. En les présentant, par exemple, avec un sorbet aux framboises, une mousse au chocolat, une glace pralinée ou un coulis de fraises. Ou encore garnies de fruits frais. Et pourquoi pas à l'américaine, surmontées d'une boule de glace à la vanille. Ou, à l'italienne, nappées de sabayon tiède. Ou encore . . . la liste des possibilités est sans fin.

TARTELETTES AUX POMMES

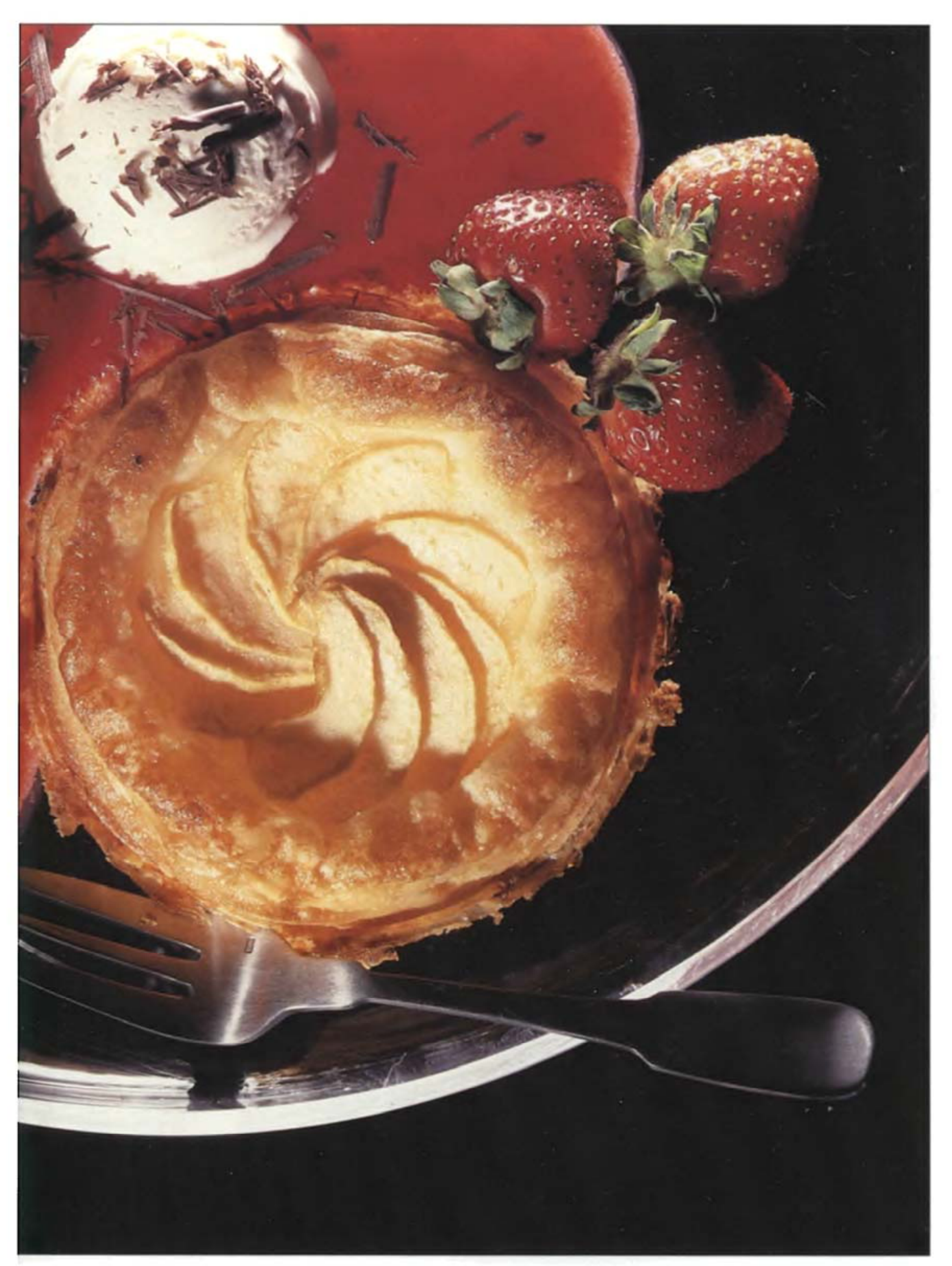
Ingrédients:
pour 4 à 6 tartelettes

250 g de pâte feuilletée (recette de base page 171)
4 à 6 petites pommes (boskoop, golden ou reinettes)
100 g de sucre glace

1. Sur la surface de travail farinée, abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Découper 4 à 6 cercles de 10 cm environ de diamètre.
2. Poser sur une tôle rincée à l'eau froide et piquer plusieurs fois à la fourchette.
3. Eplucher les pommes, les couper en deux et retirer les cœurs. Détailler en fines lamelles.
4. Arranger joliment ces lamelles sur la pâte en les faisant chevaucher et en laissant un bord vide d'un centimètre de large tout autour.
5. Saupoudrer les fruits de sucre glace.
6. Faire cuire 10 à 15 minutes au four préalablement chauffé à 250 degrés.

Variantes:
Remplacer la pâte feuilletée par de la pâte sablée: voir la recette de la tarte aux pommes, à la page 114.





MILLEFEUILLES

Ingrédients:

pâte feuilletée (recette de base page 171)
1 l de lait
1 gousse de vanille
8 jaunes d'œufs
200 g de sucre
40 g de farine
250 g de sucre glace pour saupoudrer

1. Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur en formant trois rectangles aux dimensions de la plaque du four.
2. Faire cuire les rectangles de pâte l'un après l'autre au four préalablement chauffé à 225 degrés, pendant 15 minutes, après les avoir piqués plusieurs fois à la fourchette.
3. Porter à ébullition le lait parfumé avec la gousse de vanille
4. Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine, verser dans le lait bouillant, laisser épaissir un moment en tournant sans arrêt, puis éloigner du feu
5. Passer la crème au tamis avant qu'elle ne refroidisse.
6. Egaliser les bords des rectangles de pâte au couteau.
7. Etaler sur un des fonds la moitié de la crème encore chaude.
8. Poser dessus le deuxième fond et napper du reste de la crème.
9. Couvrir du dernier fond de pâte et saupoudrer de sucre glace
10. A l'aide d'un couteau scie bien aiguisé, couper en morceaux carrés ou rectangulaires.

GÂTEAU FEUILLETÉ AUX CERISES

Ingrédients:

300 g de pâte feuilletée
(recette de base page 171)
500 g de griottes
40 g de sucre
1 pincée de cannelle
1 cs de fécule
250 g de sucre glace
5 dl de crème
2 cs de sucre

1. Sur la surface de travail farinée, abaisser la pâte sur 2 mm d'épaisseur. Découper trois abaisses circulaires à l'aide de l'anneau d'un moule.
2. Poser sur une tôle rincée à l'eau froide et piquer plusieurs fois à la fourchette.
3. Faire cuire 15 minutes au four préalablement chauffé à 225 degrés.
4. Entre-temps, saupoudrer les cerises de sucre et de cannelle, leur laisser rendre leur jus un moment à couvert, puis porter rapidement à ébullition. Réserver quelques fruits pour le décor ainsi que deux cuillerées à soupe de jus pour le glaçage.
5. Délayer la fécule dans deux cuillerées à soupe d'eau froide, ajouter aux cerises, donner un bouillon, puis éloigner du feu.



Une, deux, trois couches...
impossible de résister!



Quelle merveille! Le contraste entre le feuilletage croustillant, la saveur aigrelette des fruits et le moelleux de la crème est irrésistible. Et pourtant, c'est tout simple à préparer, un peu moins à découper. Il y a pourtant un truc . . .

6. Étaler la compote de cerises chaude sur un des fonds de pâte et laisser refoirdir.
7. Fouetter la crème en ajoutant le sucre. Verser dans une poche à douille en étoile.
8. Appliquer la crème fouettée sur les cerises.
9. Poser le deuxième fond de pâte et le napper de crème fouettée en réservant quelques cuillerées pour le décor.
10. Préparer un glaçage épais avec le sucre glace et le jus de cerises réservé. Etaler sur le dernier fond de pâte qu'on pose sur le gâteau.
11. Décorer de cerises et de rosettes de crème fouettée.

Le truc en question:
Pour que le gâteau ne s'écrase pas quand on le découpe, inciser le dernier fond de pâte en marquant les parts avant de le poser sur la couche de crème fouettée.

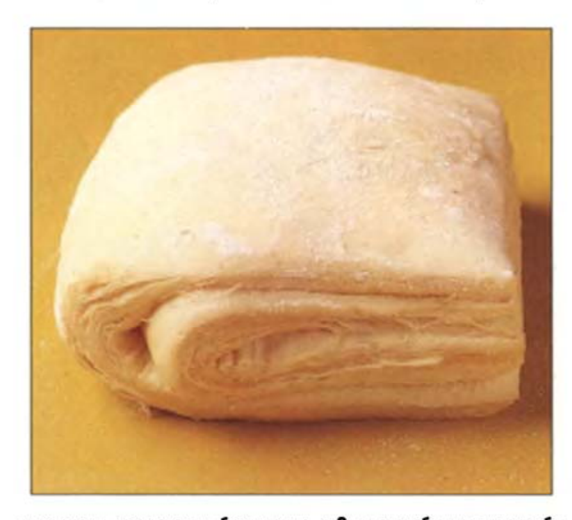




Strudel, croissants & Cie – autant de spécialités raffinées

Un vrai mariage d'amour et quel résultat!

Si on travaille une pâte levée comme une pâte feuilletée, les pâtisseries qu'elle sert à préparer sont d'une qualité tout à fait exceptionnelle. Elles présentent en effet les avantages de l'une et de l'autre pâte, puisqu'elles sont riches et légères comme le sont toutes les pâtisseries en pâte levée, fines et croustillantes comme seule peut l'être la pâte feuilletée en sortant du four. Pour ne rien dire du bon goût de beurre. Un exemple? Les croissants, bien sûr, qu'on savourera tout frais, à peine refroidis.



LES PARTICULARITÉS DE LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Le moelleux des pâtisseries en pâte levée feuilletée a deux raisons d'être: la levure, qui les fait gonfler et les rend friables; et le beurre, dont elles ont le bon goût et qui leur donne leur remarquable légèreté. Car le beurre qui n'entre pas dans la préparation de la pâte levée est ajouté par la suite, en bloc, quand on donne à la pâte les nombreux tours qui formeront le feuilletage.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LA PÂTE

On commence par préparer une pâte levée comme dans la recette de base (page 123) et on la laisse lever avant d'y incorporer une bonne quantité de beurre et de la travailler comme une pâte feuilletée, en lui donnant plusieurs "tours".

Il faut toutefois tenir compte des points suivants:

1. La pâte levée doit être relativement ferme: si elle est trop molle, elle absorbe le beurre et il n'est plus possible d'obtenir le feuilletage. Le mieux est de la laisser lever toute une nuit au réfrigérateur, elle aura la bonne consistance le lendemain.
2. Le beurre ne doit pas sortir directement du réfrigérateur, il serait alors trop dur pour qu'on puisse l'abaisser.
3. Une règle fondamentale, donc: la pâte et le beurre doivent avoir à peu près la même consistance ou, plus exactement, la même malléabilité.
4. Pour que la pâte ne colle pas au plan de travail, on veillera à fariner généreusement ce dernier avant chaque opération.
5. Quand la pâte est prête, ne pas la laisser en attente: elle risquerait de se dessécher et de perdre toute sa souplesse, ce qui ne permettrait plus de l'abaisser régulièrement.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

1. Ranger les croissants prêts à être cuits sur une tôle beurrée ou chemisée de papier à pâtisserie, en veillant à les espacer suffisamment pour qu'ils puissent gonfler sans coller les uns aux autres.
2. Laisser lever 30 à 60 minutes encore avant de glisser au four. Pour que les croissants ne se fendillent pas en séchant, on couvrira la plaque d'un torchon de cuisine humide.
3. Il est important de contrôler la cuisson. La chaleur, en effet, n'est pas absolument la même partout dans le four et les croissants ne sont pas tous dorés en même temps. On sortira ceux qui le sont au fur et à mesure et on laissera les autres quelques minutes de plus dans le four.
4. Les croissants seront bien brillants si on les badigeonne d'eau chaude ou de crème avant de les glisser au four.
5. Pour obtenir une belle croûte dorée, on pourra enduire les croissants d'un peu de jaune d'œuf battu.
6. Laisser refroidir les croissants sur une grille à pâtisserie. Et surtout, les servir encore tièdes: c'est ainsi qu'ils sont les meilleurs!

L'OUTILLAGE

une terrine
une tamis
une petite casserole
un torchon de cuisine
le rouleau à pâtisserie
une règle
une roulette à pâte

INGRÉDIENTS POUR 12 CROISSANTS

500 g de farine
40 g de levure
2,5 dl de lait
20 g de sucre
1 pincée de sel
2 œufs
250 g de beurre

LES OPÉRATIONS

Préparation:
20 minutes
Laisser reposer:
3 heures environ
Température:
200 degrés
Cuisson: 15 minutes
Pour refroidir:
10 minutes environ

LA CONSERVATION

On peut sans crainte surgeler la pâte levée feuilletée. Mais comme il faut longtemps pour décongeler un bloc de pâte, il est préférable de surgeler les croissants eux-mêmes, prêts à être glissés au four ou déjà cuits. Dans ce dernier cas, on les rangera dès qu'ils sont tièdes sur un plat qu'on mettra aussitôt dans le bac de congélation rapide.

POUR DÉCONGELER

Il n'est pas nécessaire de décongeler les croisquels sur une tôle beurrée qu'on glissera au four préalablement chauffé à 200 degrés. Au bout de cinq minutes exactement, ils sont décongelés et chauds à l'intérieur.

PRÉPARATION DE LA PÂTE LEVÉE (recette filmée page 123)

1. Peser et mesurer les ingrédients à température ambiante.

2. Tamiser la farine dans une grande terrine.

3. Chauffer doucement le lait dans une petite casserole.

4. Emietter la levure dans le lait tiède.

5. Ajouter un peu de farine et mélanger pour obtenir une bouillie épaisse.

6. Saupoudrer d'une pincée de sucre.

7. Couvrir d'un torchon de cuisine et laisser lever pendant 30 minutes.

8. Mélanger la farine, le sucre et le sel, faire la "fontaine".

9. Casser les œufs un à un dans la fontaine.

10. Semer tout autour 50 g de beurre divisé en copeaux.

11. Ajouter la bouillie à la levure.

12. Rassembler le tout en une pâte souple.

PRÉPARATION ET CUISSON DE LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE



13. Laisser lever la pâte pendant 2 à 3 heures dans la terrine couverte.



14. Pétrir vigoureusement la pâte qui a maintenant doublé de volume.



15. Abaisser au rouleau en formant un carré aussi régulier que possible.



16. Saupoudrer de farine le beurre légèrement aplati au rouleau.



17. Poser le bloc de beurre au centre du carré de pâte.



18. Replier les quatre coins de la pâte sur le beurre.



19. Abaisser au rouleau en formant très exactement un rectangle.



20. Plier en trois en ramenant sur la partie centrale les deux tiers extérieurs.



21. Abaisser une nouvelle fois, plier en trois et répéter l'opération.



22. Couvrir la pâte d'un torchon de cuisine et laisser reposer 15 minutes.



23. Abaisser en un rectangle de 50 x 30 cm, diviser en bandes de 15 cm.



24. Découper les bandes en triangles isocèles.



25. Enrouler les triangles et courber légèrement en forme de croissants.



26. Ranger les croissants sur une plaque beurrée en les espaçant.



27. Laisser encore lever 30 minutes environ à couvert.



28. Faire cuire 20 minutes au four préalablement chauffé.

Salés ou sucrés, les croissants sont de toutes les fêtes

La saveur de la pâte levée feuilletée est absolument neutre. Elle contient bien un peu de sucre, mais cette quantité ne suffit pas à la sucrer, tout juste à "nourrir" les bactéries de la levure et à leur donner de la vigueur. Garnis de farces sucrées, les croissants sont sur la table du petit déjeuner et du goûter. Au jambon, au fromage, ils sont parfaits pour une petite collation, à l'heure de l'apéritif ou, le soir, avec un verre de vin.



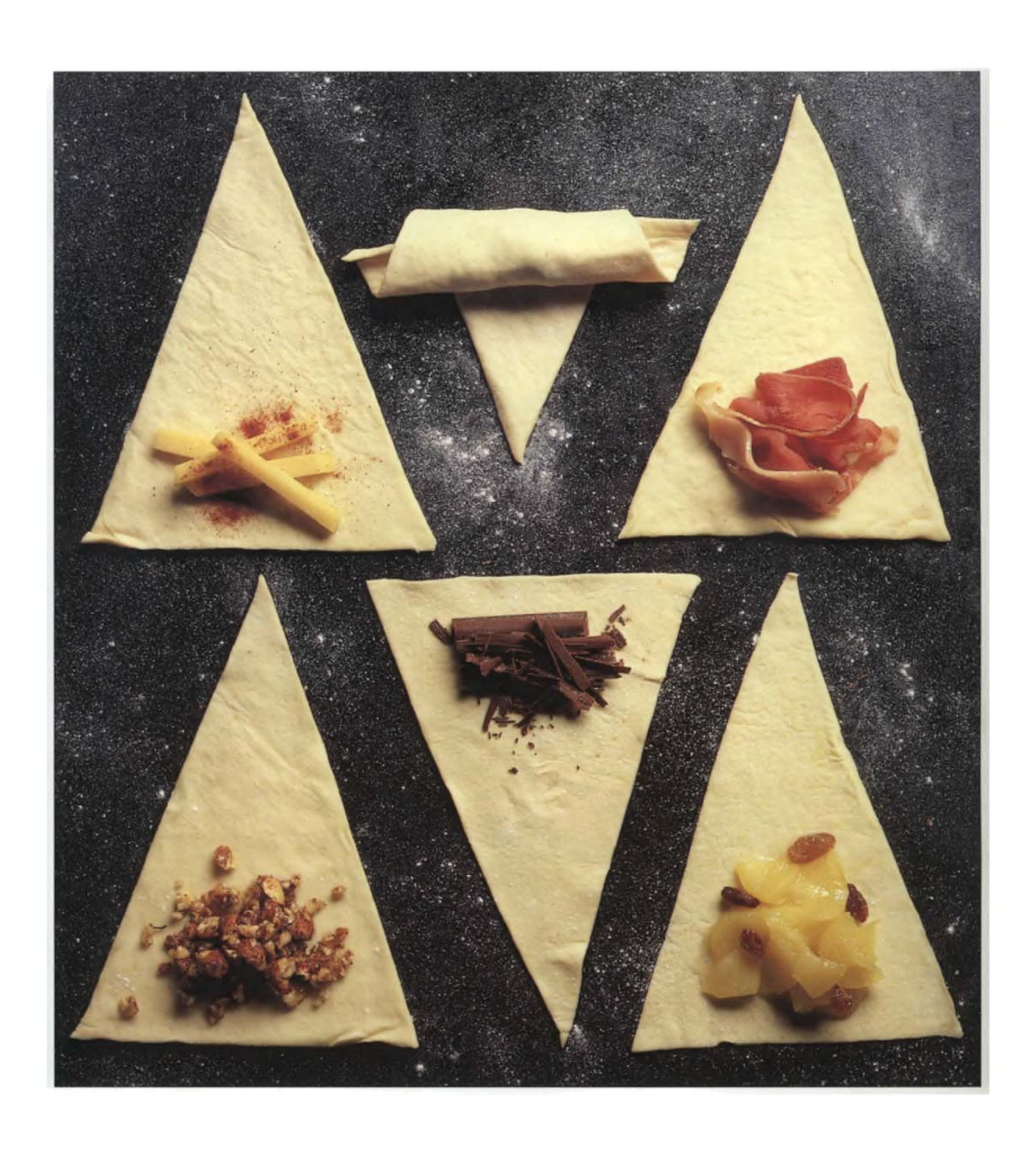
CROISSANTS AU FROMAGE
(page de droite, en haut à gauche)
On choisira un fromage corsé, qui puisse rivaliser avec le goût du beurre que contient la pâte: emmenthal ou gruyère, gouda mi-fait ou bien fait, fromage de montagne, etc. Il faut, par croissant, 50 g de fromage coupé en fines lanières. Semer sur la partie large du triangle de pâte, saupoudrer de paprika, enrouler en partant de la base et courber en forme de croissant

CROISSANTS AU JAMBON
(en haut à droite)
Ils sont particulièrement savoureux si on les prépare avec du jambon cru: jambon de Parme, de Bayonne ou de Bretagne. On compte par croissant une tranche de jambon qu'on pose sur la pâte avant de la rouler. On peut aussi utiliser du jambon cuit, dit jambon de Paris, qu'on coupera en fines lanières dont on garnira la base au triangle de pâte. Si on y ajoute un hachis d'oignon et de fines herbes rapidement revenu dans un peu de beurre, les croissants seront encore plus fins.

CROISSANTS AUX NOISETTES
(en bas à gauche)
Mélanger par croissant une cuillerée à soupe de noisettes moulues, une cuillerée à café de sucre et autant de rhum. Poser sur le côté large du triangle de pâte, enrouler en allant de la base vers la pointe et courber en forme de croissant. On peut bien sûr remplacer les noisettes par des amandes, des noix ou des pistaches. Ou encore ajouter à la farce quelques raisins secs, qu'on aura préalablement fait macérer dans un peu de rhum.

CROISSANTS AU CHOCOLAT
(en bas au centre)
Le choix du chocolat est une question de goût: au lait, noir, aux noisettes ou en copeaux (ce dernier fond plus vite que le chocolat en morceaux et s'intègre mieux à la pâte). On peut aussi ajouter un peu d'amandes ou de noisettes hachées ou moulues, ou encore saupoudrer de pralin, qui donnera aux croissants un petit croustillant tout à fait agréable. Napper à volonté de sirop de sucre (page 252) au sortir du four.

CROISSANTS AUX POMMES
(en bas à droite)
On préparera la farce à l'avance: éplucher une petite pomme, la couper en quatre, retirer le cœur et détailler en fines lamelles. Faire cuire à couvert et à petit feu dans un peu de vin blanc. Sucrer à volonté et aromatiser d'une goutte de calvados ou de rhum. Ajouter des amandes effilées ou des raisins secs, ou les deux. La farce est bien meilleure si on la laisse macérer un moment avant d'en fourrer les croissants.



Jolies, appétissantes et délicieuses



Aux Etats-Unis, on les appelle "Danish" (danois), à Vienne "Kopenhagener" (Copenhague) et à Copenhague "Wiener Brød" (pains viennois). Il s'agit en fait de délicieuses petites pâtisseries en pâte levée feuilletée, fourrées de crèmes ou de fruits. On les sert avec le café ou, pourquoi pas, au petit déjeuner



CHAUSSONS AUX POMMES
(à l'extrême gauche et à droite)
Ingrédients pour 12 chaussons:

pâte levée feuilletée (recette de base page 187)
750 g de pommes (choisir une variété qui se défait à la cuisson)
80 g de sucre
1 bâton de cannelle
2,5 dl de vin blanc sec
Pour badigeonner:
1 œuf
100 g de confiture d'abricots

1. Préparer la pâte comme dans la recette de base, l'abaisser sur 2 mm d'épaisseur, en formant un rectangle qu'on coupe ensuite en morceaux de 12 x 16 cm à l'aide d'une roulette à pâtisserie.
2. Eplucher les pommes, les couper en quatre et retirer les cœurs. Détailler en fines lamelles et faire cuire à couvert et à petit feu avec le sucre, la cannelle et le vin blanc.
3. Etaler la farce légèrement refroidie sur la moitié inférieure de chaque rectangle de pâte. Badigeonner les bords au blanc d'œuf.
4. Replier la moitié supérieure sur la farce et appuyer fermement pour souder les bords.
5. Pratiquer plusieurs entailles sur le long côté des chaussons. Dorer au jaune d'œuf.
6. Faire cuire 20 à 30 minutes à 200 degrés.
7. Enduire les chaussons de confiture d'abricots avant qu'ils ne soient refroidis.

FEUILLETÉS AU FROMAGE BLANC
(à l'avant-plan)
Ingrédients pour 12 à 15 feuilletés:

pâte levée feuilletée (recette de base page 187)
250 g de fromage blanc maigre
2 jaunes d'œufs
3 cs de sucre
2 cs de raisins secs
Pour badigeonner:
1 jaune d'œuf
100 g de confiture d'abricots

1. Préparer la pâte comme dans la recette de base et l'abaisser sur 2 mm d'épaisseur avant d'y découper à la roulette à pâtisserie des carrés de 12 cm de côté.
2. Dans le bol du mixer ou au fouet, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre au fromage blanc. Incorporer les raisins secs au dernier moment.
3. Poser une cuillerée à soupe de farce sur chaque carré de pâte. Replier les coins en formant un petit bord tout autour.
4. Dorer les bords de pâte au jaune d'œuf et faire cuire 15 à 20 minutes à 200 degrés.
5. Badigeonner de confiture d'abricots avant de laisser refroidir.

DÉLICES À LA PÂTE D'AMANDES
(au centre)
Ingrédients pour 12 délices:

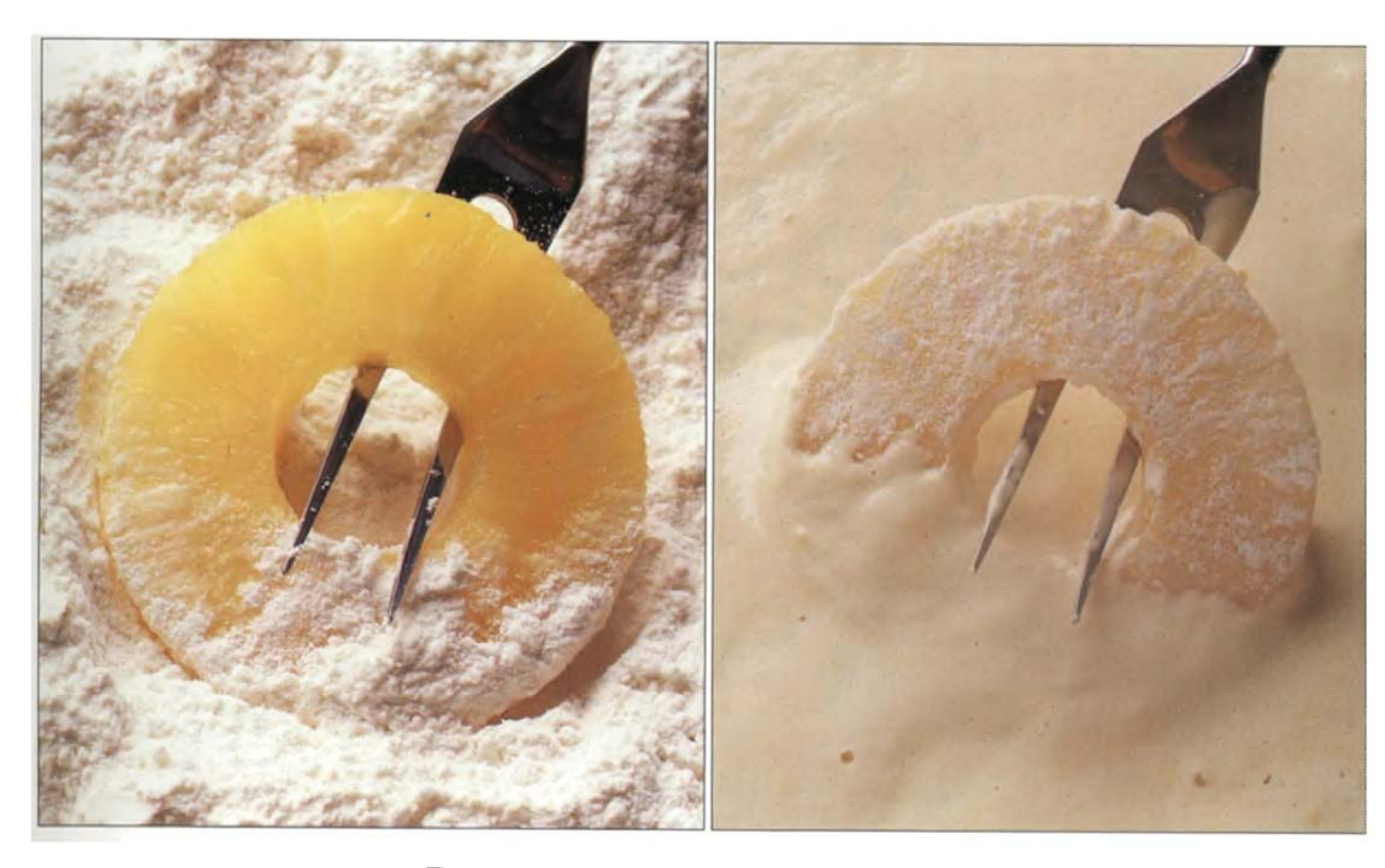
pâte levée feuilletée (recette de base page 187)
200 g de pâte d'amandes
2,5 dl de lait
100 g d'amandes effilées
Pour badigeonner:
1 jaune d'œuf
100 g de confiture d'abricots

1. Préparer la pâte comme dans la recette de base et l'abaisser sur 2 mm d'épaisseur en formant un rectangle aussi régulier que possible.
2. A l'aide de la roulette à pâtisserie, découper des rectangles de 13 x 8 cm.
3. Faire fondre la pâte d'amandes dans le lait à tout petit feu, puis battre le mélange dans le bol du mixer ou au fouet, pour qu'il soit bien lisse et qu'on puisse l'étaler facilement.
4. Enduire la pâte d'une fine couche de crème à la pâte d'amandes.
5. Replier les rectangles dans la longueur et les fendre au milieu.
6. Passer les deux extrémités à travers l'entaille, l'une de haut en bas, l'autre de bas en haut.
7. Dorer au jaune d'œuf et saupoudrer d'amandes effilées. Faire cuire 15 à 20 minutes à 200 degrés.
8. Chauffer la confiture d'abricots dans une petite casserole et la lisser au fouet avant d'en napper les délices encore chauds.

FEUILLETÉS AUX CERISES
(en bas à droite)
Ingrédients pour 12 à 15 feuilletés:

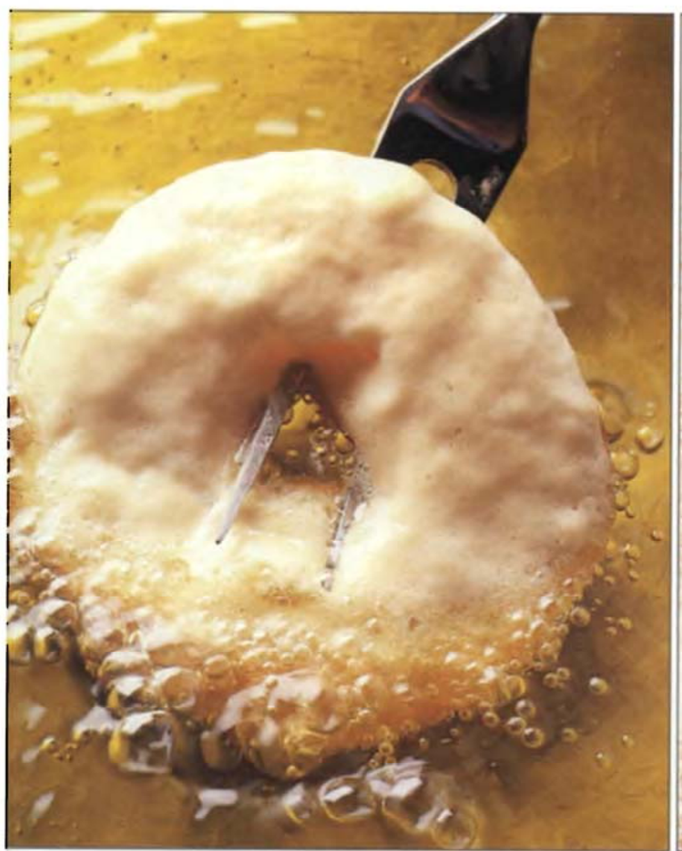
pâte levée feuilletée (recette de base page 187)
500 g de griottes
5 cs de sucre
3 cs de fécule
1 pincée de cannelle en poudre
3 cs d'eau
Pour badigeonner:
1 œuf
100 g de confiture d'abricots

1. Préparer la pâte comme dans la recette de base et l'abaisser sur 2 mm d'épaisseur avant d'y découper des carrés de 14 cm de côté.
2. A feu moyen et à couvert, amener les cerises, le sucre et la cannelle à ébullition. Délayer la fécule dans l'eau et verser en filet dans la compote. Laisser épaissir un moment.
3. Poser une cuillerée à soupe de cerises au centre de chaque carré de pâte.
4. Badigeonner un coin de blanc d'œuf, replier le coin opposé sur la farce et appuyer fermement pour souder la pâte.
5. Faire cuire 15 à 20 minutes à 200 degrés.
6. Enduire les feuilletés encore chauds de confiture d'abricots lissée au fouet ou passée au tamis.



Dorés et croustillants, ils fondent sous la dent

A voir comme à manger, ils sont irréstibles et on peut les préparer avec les fruits les plus divers. Et, cuits dans de bonnes conditions, ils ne risquent pas d'être trop gras. C'est en effet la chaleur du bain dans lequel on les fait frire qui détermine la quantité de graisse absorbée par la pâte. Et d'ailleurs, rien n'est plus facile que d'éponger l'excédent de graisse en égouttant les beignets sur du papier absorbant.





CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

Huile, saindoux ou graisse végétale? C'est une question de goût. En tout cas pas de beurre, qui n'atteindrait pas les températures nécessaires. On fait frire à 180 degrés environ, température qu'il est facile de régler si l'on dispose d'une friteuse électrique. Dans une friteuse ordinaire, il faudra contrôler la chaleur du bain avec un thermomètre spécial ou, à défaut, en y plongeant le manche d'une cuiller en bois, autour duquel l'huile à bonne température formera aussitôt des bulles. Attention: ne jamais faire frire trop de beignets à la fois, ce qui risquerait de refroidir l'huile. Et jusqu'à ce qu'elle atteigne de nouveau la bonne température, la pâte s'en est complètement imprégnée et ne sera plus croustillante.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LA PÂTE

— Remplacer éventuellement la bière par de l'eau minérale gazeuse.
— Laisser lever la pâte pendant une demi-heure avant d'y incorporer les blancs en neige. La farine aura ainsi le temps de développer son gluten et la pâte sera plus "aérée".
— Préparer alors les beignets sans attendre, pour que la pâte reste bien homogène et adhère parfaitement aux fruits.

RECETTE DE BASE: BEIGNETS À L'ANANAS

Ingrédients pour la pâte:

2 jaunes d'œufs
2,5 dl de bière
5 cs de farine
2 blancs d'œufs
3 cs de sucre
8 tranches d'ananas en conserve
farine
3 cs de sucre
2 cc de cannelle de poudre
huile ou saindoux pour frire

1. Au fouet ou, mieux encore, dans le bol du mixer, préparer une pâte lisse et fluide avec les jaunes d'œufs, la bière et la farine. Laisser reposer une demi-heure.
2. Au moment de faire frire les beignets, monter les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant le sucre petit à petit. Continuer à battre jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous.
3. Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte.
4. Eponger soigneusement les tranches d'ananas sur du papier absorbant et les passer dans la farine. Secouer pour faire tomber l'excédent.
5. Plonger les tranches farinées l'une après l'autre dans la pâte et faire frire dans l'huile chaude pendant 2 à 3 minutes.
6. Egoutter les beignets sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre et de cannelle avant de servir.

Pour Noël, une maison en pain d'épice



Pâtisserie à base de miel, le pain d'épice a une longue histoire. Dans la Grèce antique, il était symbole de longévité et, au Moyen Age, on le considérait comme un élixir de vie dont on nourrissait les malades. Au siècle dernier encore, c'était du pain d'épice qu'on offrait traditionnellement à l'accoucheuse qui venait de mettre un enfant au monde. De nos jours enfin, il reste de la fête, à Noel, dans bien des pays.

RECETTE DE BASE DU PAIN D'ÉPICE

Ingrédients:

350 g de miel
100 g de sucre
100 g de beurre
1 œuf
le zeste râpé d'un citron non traité
1 cs de cacao
cannelle, clou de girofle, cardamome, muscade, piment fort, coriandre, gingembre, bicarbonate de soude et carbonate d'ammonium:
½ cc de chaque sorte
1 cs d'eau
500 g de farine

1. Chauffer le miel, le sucre et le beurre à feu moyen, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous. Laisser tiédir.
2. Ajouter l'œuf, le zeste de citron, le cacao et toutes les épices. Dissoudre le bicarbonate de soude et le carbonate d'ammonium dans l'eau et ajouter à l'appareil en même temps que la farine. Pétrir le tout pour obtenir une pâte ferme.
3. Rassembler en boule, envelopper de film transparent et laisser reposer toute une nuit à température ambiante.
4. Pétrir une nouvelle fois la pâte et, sur un plan de travail fariné, l'abaisser sur 1 à 2 mm d'épaisseur.
5. Découper des formes au choix et les ranger sur une tôle graissée et farinée. Faire cuire 15 à 20 minutes à 180 degrés.
6. Détacher les pains d'epice de la tôle et les laisser refroidir sur une grille. Conserver avec quelques quartiers de pomme dans des boîtes en fer-blanc.
7. Au bout de trois à cinq jours, les pains d'épices sont tendres et bien imprégnés des différentes saveurs. On peut les décorer avec du glaçage blanc ou coloré.

MAISON EN PAIN D'ÉPICE

Sur la base du schéma ci-dessous, dont les dimensions correspondent à celles de la plaque du four, découper les modèles des différents éléments de la maison dans du carton résistant. Assembler la maison en carton à titre d'essai. Préparer la pâte à pain d'épice comme dans la recette de base, en doublant les quantités. Abaisser sur 1 à 2 mm d'épaisseur et faire cuire sur deux tôles. L'une servira pour le fond, l'autre pour les différentes parties de la maison, qu'on découpera à l'aide des modèles en carton: deux pignons et deux pans de toiture. Les restes serviront pour la clôture, les portes, les volets, etc. Assembler avec de la glace à l'eau, utiliser des feuilles de gélatine rouges pour les fenêtres et décorer en s'inspirant de la photo ci-contre.

BOMBES DE LEGNICA

(photo page 64)

Ingrédients:

pâte à pain d'épice (colonne de gauche)

Pour la farce:

100 g de pâte d'amandes
1,25 dl de kirsch
125 g de raisins secs
100 g d'amandes moulues
50 g de noisettes hachées
4 cs de confiture d'abricots

1. Préparer la pâte comme dans la recette de base et l'abaisser sur 2 mm d'épaisseur en formant un rectangle.
2. Mélanger les ingrédients de la farce et en tartiner la surface de la pâte.
3. Rouler dans la longueur et couper des rondelles épaisses de 1 cm environ. Ranger celles-ci sur une tôle graissée et faire cuire 35 à 40 minutes à 180 degrés.

LECKERLI DE BÂLE

(photo page 64)

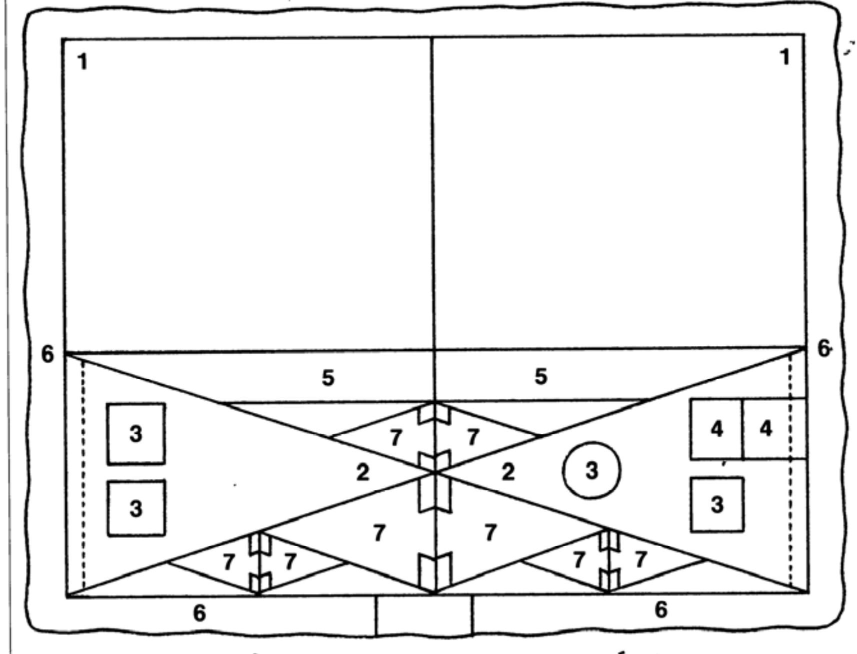
Ingrédients pour la pâte:

375 g de miel
175 g de sucre
250 g d'amandes émincées
1 pincée de cardamome
1 pincée de muscade
1 pincée de coriandre
50 g de dés d'écorce de citron confite
50 g de dés d'écorce d'orange confite
2 cs de kirsch
375 g de farine

Glaçage:

100 g de sucre glace
2 cs d'eau

1. Chauffer le miel et le sucre en remuant sans arrêt, amalgamer tous les autres ingrédients.
2. Abaisser à 1 cm d'épaisseur environ sur une tôle graissée et farinée. Faire cuire 20 à 25 minutes à 180 degrés.
3. Mélanger le sucre glace et l'eau et étaler sur la pâte encore chaude. Couper en petits rectangles.



MODÈLE POUR LA MAISON EN PAIN D'ÉPICE

1. Toit 2. Pignons 3. Fenêtres
4. Portes 5. Cheminée
6. Clôture 7. Sapins

PETITS GÂTEAUX AU MIEL

(photo page 65)

Ingrédients pour la pâte:

500 g de miel
2,5 dl d'huile de saveur neutre
500 g de cassonade
160 g de chocolat noir
200 g d'amandes moulues
1 pincée de sel
1 cc de cannelle
1 cc de clou de girofle en poudre
4 œufs
1,25 dl de rhum
500 g de farine
1 sachet de poudre à lever

Garniture:

100 g d'amandes émincées
160 g de raisins secs
100 g de dés d'écorce de citron confite
100 g de dés d'écorce d'orange confite
100 g de cerises rouges confites
100 g de cerneaux de noix
200 g d'amandes entières mondées
100 g de sucre en grains

1. Chauffer le miel, l'huile et le sucre à feu moyen, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous.
2. Laisser tiédir l'appareil avant d'y faire fondre le chocolat. Ajouter les amandes, le sel, la cannelle, le clou de girofle, les œufs et le rhum.
3. Tamiser la farine et la poudre à lever sur l'appareil et bien mélanger.
4. Etendre la pâte sur une tôle assez profonde, graissée et farinée. Semer régulièrement tous les autres ingrédients dessus.
5. Faire cuire 45 minutes au four préalablement chauffé à 180 degrés.
6. Couper le gâteau en morceaux rectangulaires.

Un conseil:
Faire cuire la pâte sans garniture et la napper d'un glaçage au sucre ou au chocolat.



L'art difficile du strudel enfin maîtrisé!

A l'heure de la cuisine — et de la pâtisserie — internationale, tout le monde sait que le "strudel" est un feuilleté aux pommes. Ce qu'on sait moins, c'est qu'on peut aussi le fourrer de toutes sortes d'autres ingrédients. Cette fine pâtisserie autrichienne a sa petite histoire. Elle fut créée par un pâtissier viennois, Heinrich Wittmann. Ses concurrents comprirent vite qu'ils ne pouvaient rivaliser avec sa dextérité: Il préparait en effet cinq strudel absolument parfaits en moins de dix minutes. Son secret: il étalait et amincissait la pâte non pas en l'abaissant au rouleau, mais en l'étirant sur le dos de ses mains, la jetant en l'air jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une couche diaphane, dont il entourait les farces les plus diverses. Précisons tout de suite que cette façon de faire n'est pas recommandée aux débutants . . .

RECETTE DE BASE DE LA PÂTE À STRUDEL

Ingrédients pour 2 strudel:

250 g de farine
1 pincée de sel
1 à 2 cs d'huile ou de beurre fondu
2 jaunes d'œufs
1,25 dl env. d'eau tiède
huile ou beurre fondu pour badigeonner

1. Tamiser la farine avec le sel dans une terrine.
2 Creuser un trou au milieu et y verser l'huile ou le beurre fondu, mais refroidi.
3. Ajouter les jaunes d'œufs et pétrir au batteur électrique en mouillant avec juste assez d'eau pour obtenir une pâte souple. Travailler jusqu'à ce qu'elle se détache de la terrine.
4. Continuer à pétrir la pâte sur une surface de travail farinée, en la soulevant régulièrement pour la jeter contre le plan de travail, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.
5. Rassembler en boule et badigeonner d'huile ou de beurre fondu Couvrir d'aluminium ménager ou, mieux encore, d'un grand bol rincé à l'eau bouillante, et laisser reposer une demi-heure au moins (l'idéal serait toute une nuit): la pâte ne peut en aucun cas se dessécher.



COMMENT ÉTIRER LA PÂTE

Il faut pour cela un gand linge ou une nappe . . . et beaucoup de place! Poser la boule de pâte au centre de la surface de travail et la saupoudrer de farine. Diviser en deux portions qu'on étirera séparément. Abaisser d'abord au rouleau et badigeonner d'huile ou de beurre fondu. Glisser alors les mains farinées sous la pâte et, les paumes tournées vers le plan de travail, l'étirer dans tous les sens jusqu'à ce qu'elle soit presque transparente et recouvre entièrement le linge. Egaliser le contour aux ciseaux et fourrer sans attendre, pour que la pâte ne sèche pas.

STRUDEL AU FROMAGE BLANC

Ingrédients pour 2 strudel (6 à 8 personnes):

pâte à strudel
(page de gauche)
Farce:
1 kg de fromage blanc maigre
200 g de sucre
30 g de beurre ramolli
2 œufs
2 jaunes d'œufs
zeste de citron râpé
50 g de raisins secs
100 g de chapelure pour semer sur le fond
100 g de beurre fondu pour badigeonner
100 g de sucre glace pour saupoudrer

1. Préparer la pâte comme dans la recette de base et la laisser reposer.
2. Travailler le sucre, le beurre, les œufs entiers et les jaunes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporer le zeste de citron ainsi que les raisins secs trempés et soigneusement égouttés.
3. Ajouter le fromage blanc et bien amalgamer le tout
4. Etirer la pâte comme indiqué à gauche, badigeonner toute la surface de beurre fondu et saupoudrer de chapelure.
5. Etaler la farce sur la moitié de la pâte, en laissant un bord vide tout autour.
6. Soulever le linge du côté recouvert de farce et enrouler la pâte autour de celle-ci.
7. Replier la pâte des deux côtés et poser le strudel, couture vers le bas, sur une tôle beurrée. Badigeonner généreusement de beurre fondu et faire cuire 45 à 55 minutes à 220 degrés.
8. Laisser reposer le strudel 10 minutes avant de le couper en tranches, pour que la farce s'affermisse. Saupoudrer de sucre glace.

STRUDEL TYROLIEN

Ingrédients:

pâte à strudel
(page de gauche)
Farce:
100 g de beurre fondu
150 g de pain d'épice émietté
150 g d'abricots secs
200 g de figues sèches
250 g de pruneaux
100 g de dés d'écorce d'orange et de citron confite
100 g de poires séchées
50 g de pistaches
100 g de sucre glace pour saupoudrer

1. Préparer et étirer la pâte comme dans la recette de base.
2. Badigeonner de beurre fondu et parsemer de pain d'épice émietté. Hacher tous les autres ingrédients et les semer sur la moitié de la pâte.
3. Rouler le strudel, faire cuire et servir comme dans la recette du strudel au fromage blanc.

Gâteau de Linz

Comme le gâteau de Sacher, c'est un des grands classiques de la pâtisserie autrichienne. Il a fait sont chemin depuis qu'un livre de cuisine salzbourgeois en a donné pour la première fois la recette, en 1719. Une recette qui, faut-il le dire, a été depuis maintes fois adaptée et continue à varier d'un pâtissier à l'autre. Une seule chose est certaine: la pâte est parfumée à la cannelle et au clou de girofle et la garniture se compose invariablement de confiture de framboises.



Ingrédients pour la pâte:

150 g de beurre bien froid
150 g de farine
150 g sucre glace
100 g d'amandes non mondées moulues
1 jaune d'œuf
2 jaunes d'œufs durs écrasés en pommade
le jus d'un citron
1 pincée de cannelle en poudre
1 pincée de clou de girofle en poudre
1 pincée de sel

Garniture:

250 g de confiture de framboises
1 jaune d'œuf pour dorer

1. Mélanger tous les ingrédients prévus pour la pâte, pétrir rapidement et rassembler en boule. Emballer dans du film transparent et mettre une heure au frais.
2. Abaisser les deux tiers de la pâte sur 3 mm d'épaisseur pour foncer un moule à fond amovible de 24 cm de diamètre, en étirant un bord haut de 1 cm sur tout le pourtour.
3. Tartiner le fond de confiture de framboises.
4. Abaisser le reste de la pâte et y découper des rubans d'un demi-centimètre de large, qu'on pose sur la couche de confiture en formant des croisillons.
5. Dorer la pâte au jaune d'œuf et faire cuire 35 à 40 minutes au four à 175 degrés.

Attention: laisser refroidir le gâteau dans le moule et ne le faire glisser sur le plat de service que quand la garniture est bien ferme.

Pâte à macarons

Les macarons sont des petits gâteaux qu'on apprécie dans le monde entier. La pâte qui sert à les confectionner se compose de blancs d'œufs et de sucre, auxquels on incorpore, au lieu de farine, des amandes moulues ou de la noix de coco râpée; ou encore de la pâte d'amandes. Ce sont les blancs en neige qui leur donnent leur légèreté, mais si on les préfère plus fermes et croquants, on se contentera d'incorporer les blancs tels quels à la pâte, comme on le fait dans la recette ci-après.



MACARONS AUX AMANDES

Ingrédients:

300 g de pâte d'amandes
1 blanc d'œuf
50 g de sucre
150 g d'amandes effilées

1. Travailler la pâte d'amandes avec le blanc d'œuf et le sucre pour obtenir une pâte lisse et souple.
2. Verser cette pâte dans une poche à douille unie et former sur la tôle des petits boules qu'on saupoudre de sucre. On peut aussi former un rouleau de 3 cm de diamètre et le couper en rondelles de 2 cm d'épaisseur.
3. Rouler les rondelles en petits boudins qu'on passe dans les amandes effilées avant de les courber en croissants ou de former des petites boules.
4. Ranger sur une tôle beurrée et faire dorer 15 minutes au four préalablement chauffé à 200 degrés.

Attention: il faut manger les macarons aux amandes tout frais. Ils resteront toutefois croquants pendant quelques jours si on les enferme dans une boîte hermétiquement fermée dès qu'ils sont refroidis.

Baumkuchen

Une bûche de Noël qui se présente sous la forme d'un tronc d'arbre avec, à l'intérieur, les anneaux circulaires qui marquent la croissance de l'arbre. Il atteint parfois une hauteur de 50 à 60 centimètres. La pâte contient beaucoup d'œufs et très peu de farine ou de fécule. On la fait cuire, non pas dans un moule, mais sur un cylindre qui tourne devant une source de chaleur. Cela, chez les pâtissiers, bien sûr: chez soi, on confectionnera le "Baumkuchen" en faisant cuire des couches de pâtes successives dans un moule à fond amovible.



Ingrédients pour un moule de 26 cm de diamètre:

200 g de beurre ramolli
1 pincée de sel
8 jaunes d'œufs
3 cs de lait
175 g de fécule
10 blancs d'œufs
200 g de sucre
Pour glacer:
200 g de confiture d'abricots
200 g de sucre glace
2 cs de jus de citron

1. Tapisser le moule de papier à pâtisserie. Chauffer le four à 220 degrés.
2. Dans une grande terrine, travailler le beurre en mousse au batteur électrique, en y incorporant le sel.
3. Ajouter deux jaunes d'œufs, un peu de lait et le quart de la fécule, en continuant à travailler pour bien amalgamer le tout. Incorporer ensuite le reste des jaunes d'œufs et de la fécule par portions.
4. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
5. Commencer par en incorporer le quart à l'appareil au jaunes d'œufs, en utilisant une spatule ou un fouet.
6. Amalgamer délicatement le reste des blancs en neige: le mélange doit être très homogène.
7. Ne pas laisser la pâte en attente, mais passer directement à l'opération suivante.
8. Etaler une louche de pâte sur le fond du moule: la couche ne doit pas dépasser 4 mm d'épaisseur. Glisser le moule au four: au bout de 3 à 4 minutes, l'appareil a perdu son brillant et est légèrement doré. (Si ce n'est pas le cas, augmenter la chaleur supérieure ou enclencher le gril).
9. Etaler une deuxième couche de pâte sur ce fond cuit et répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
10. Laisser refroidir le gâteau et ne le démouler qu'au bout de 6 à 7 heures.

On peut tartiner le gâteau de confiture d'abricots et le napper d'un glaçage au sucre.

Pâte grasse au fromage blanc

Il s'agit d'une une pâte relativement grasse, puisqu'elle contient de l'huile, moelleuse et universelle: elle sert à préparer des pâtisseries aussi variées que savoureuses. Sucrées ou, si on supprime le sucre, la vanille et le zeste de citron, salées. Ou, tout simplement, une délicieuse couronne aux fruits secs.



COURONNE AUX FRUITS SECS

Ingrédients pour la pâte:

50 g de beurre ramolli
170 g de fromage blanc
6 cs d'huile
4 cs de lait
100 g de sucre
2 cs de sucre vanillé
zeste de citron râpé
400 g de farine
1 sachet de poudre à lever
Farce:
200 g de pâte d'amandes
8 cs de lait
2 cs de rhum
200 g de raisins secs blonds
100 g de raisins secs bruns
50 g d'amandes moulues
150 g de noisettes moulues
120 de dés d'écorce de citron et d'orange confite
2 cs de sucre
1 jaune d'œuf pour dorer
150 g de confiture d'abricots pour glacer
50 g d'amandes effilées pour décorer

1. Mélanger le beurre, le fromage blanc, l'huile, le lait, le sucre, le sucre vanillé et le zeste de citron au batteur élecrique.
2. Tamiser la farine et la poudre à lever sur le mélange et rassembler en une pâte souple.
3. Amalgamer la pâte d'amandes, le lait et le rhum.
4. Abaisser la pâte en formant un rectangle et la tartiner de crème à la pâte d'amandes avant de semer tous les autres ingrédients dessus.
5. Enrouler sans serrer, puis former une couronne qu'on pose sur une tôle beurrée. Entailler le dessus en biais, dorer au jaune d'œuf et parsemer d'amandes effilées.
6. Faire cuire 45 minutes à 200 degés.
7. Badigeonner la couronne encore chaude de confiture d'abricots.





La pâte à chou, pour des pâtisseries légères, légères . . .

La pâte qui passe à la casserole avant de monter au four

On la dit délicate. Lorsqu'elle sort du four, c'est vrai. Délicate, mais tellement tendre, croustillante et légère . . . Par contre, pour la préparation, pas d'accord! Il n'y a guère de pâte plus vite faite et qui pose moins de problèmes que la pâte à chou. Elle n'en exige pas moins qu'on fasse preuve d'une rigoureuse exactitude en ce qui concerne les quantités indiquées et la marche à suivre.



POURQUOI LA PÂTE À CHOU PASSE D'ABORD À LA CASSEROLE

La farine est délayée dans de l'eau – le rapport farine/eau doit être strictement respecté –, eau qui a été enrichie de matière grasse, du beurre. Le tout est cuit pour que l'eau soit entièrement absorbée par le gluten de la farine. Le résultat est un mélange assez épais, qui n'emmagasine pas d'air. C'est ce qui fait la particularité de cette pâte: l'absence d'air l'empêche de devenir poreuse à la cuisson. Les œufs sont ajoutés sans être autrement travaillés que juste assez pour les incorporer. En cours de cuisson, ce sont eux qui feront gonfler la pâte, dont les pores sont ici remplacés par de grosses bulles d'air.

QUELQUES RÈGLES FONDAMENTALES

– Il ne peut être question, ici, de suivre son intuition. Il est essentiel, au contraire, de peser et de mesurer très exactement les ingrédients.
– L'eau doit être portée rapidement à ébullition, mais il faut l'éloigner aussitôt du feu pour que l'évaporation ne fausse pas les proportions.
– Les œufs n'ont pas tous la même grosseur: on les ajoutera donc un à un, le dernier sera peut-être de trop. La pâte doit être très brillante et présenter de petites pointes qui ne s'affaissent pas.
– Certaines recettes recommandent d'ajouter de la poudre à lever, mais ce n'est pas nécessaire: les œufs seuls font très bien monter la pâte. Si on décide toutefois d'en utiliser, il faudra l'ajouter à l'appareil complètement refroidi, pour éviter qu'elle n'entre en action avant que la pâte ne soit au four.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LA PÂTE

1. Verser la farine en une seule fois dans l'eau en ébullition. Si on l'ajoute en pluie, on risque les grumeaux.
2. Remuer le mélange sans arrêt, à feu moyen, jusqu'à ce qu'il forme une boule et qu'un film blanc recouvre le fond de la casserole.
3. Transvaser dans un bol froid avant d'incorporer les œufs, qui risqueraient de coaguler dans la casserole chaude.
4. On peut sucrer ou épicer la pâte, suivant l'usage auquel on la destine: 1 à 2 cs de sucre ou de sucre vanillé, pas plus, pour les pâtisseries sucrées; fromage râpé, poivre grossièrement moulu, cumin ou paprika pour les choux salés.

COMMENT MOULER LA PÂTE À CHOU?

Elle est de consistance trop molle pour pouvoir être moulée à la main. On peut
– former des petits tas à l'aide de deux cuillers et les poser sur la tôle ou
– dresser des boules, des rosettes, des éclairs ou d'autres formes à la poche garnie d'une douille adéquate.
– Pour faire un fond de gâteau, lisser la pâte sur la tôle ou le fond d'un moule à fond amovible.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

1. Bien graisser la tôle ou, mieux encore, la tapisser de papier à pâtisserie.
2. Espacer suffisamment les tas de pâte: ils doublent, triplent même de volume à la cuisson et risqueraient de coller les uns aux autres.
3. Le four doit être préalablement chauffé. Et surtout, il ne faut en aucun cas ouvrir la porte pendant la première moitié de la cuisson: la pâte a déjà monté mais n'est pas encore assez "solide" pour supporter les courants d'air sans risquer de s'affaisser.
4. Si la pâtisserie doit être fourrée, on coupera la pâte lorsqu'elle sort du four, aussi longtemps qu'elle est encore souple. Une fois refroidie – et il faut attendre qu'elle le soit complètement pour la fourrer –, elle pourrait se briser.

L'OUTILLAGE
une casserole
une cuiller en bois
un grand bol
un batteur électrique
une poche à douille
un pinceau pâtissserie
une tôle

INGRÉDIENTS
pour 12 choux ou 35 à 40 profiteroles

2,5 dl d'eau
½ cc de sel
100 g de beurre
150 g de farine
4 œufs

LES OPÉRATIONS
Préparation: 20 à 25 minutes
Cuisson: 12 à 20 minutes
Température: 200 degrés
Pour refroidir: 15 à 20 minutes

LA CONSERVATION
– La pâte à chou n'aime guère attendre avant de passer au four: elle devient grise et visqueuse, la surface durcit et se craquèle.
– On peut cependant la surgeler et sa faible teneur en matière grasse permet de la conserver pendant près d'un an au congélateur. Une fois décongelée, on la travaille comme la pâte fraîche.
– Comme il faut moins de temps pour préparer la pâte que pour la décongeler, il est préférable de surgeler les pâtisseries cuites, qui seront décongelées en une demi-heure à peine à température ambiante. Pour aller plus vite, on peut aussi les passer rapidement au four chaud.
– L'idéal est de manger les pâtisseries en pâte à chou toutes fraîches, c'est indéniablement ainsi qu'elles sont les meilleures.

PRÉPARATION ET CUISSON



1. Peser et mesurer les ingrédients, qui doivent être tous à portée de main.



2. Porter l'eau à ébullition dans une casserole suffisamment grande et saler.



3. Ajouter le beurre et le laisser fondre dans l'eau chaude.



4. Verser la farine en une fois, en remuant sans arrêt.



5. Continuer à remuer, à feu moyen, jusqu'à ce que le mélange forme boule.



6. Laisser la boule de pâte sur le feu pendant deux minutes encore.



7. Transvaser la pâte bien sèche dans un grand bol.



8. Incorporer les œufs un à un, en travaillant au batteur électrique.



9. Attendre que chaque œuf soit bien amalgamé avant d'ajouter le suivant.



10. Beurrer une tôle.



11. Saupoudrer la tôle beurrée de farine.



12. Verser la pâte dans une poche à douille.

CHOUX





1. Utiliser une grosse douille en étoile.



2. Dresser des rosettes de la grosseur d'une balle de tennis sur la tôle.



3. Faire cuire 20 minutes au four à 200 degrés.



4. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

PROFITEROLES



1. Dresser des rosettes de pâte de la grosseur d'une noix sur la tôle.



2. Faire cuire 12 à 15 minutes au four à 200 degrés.



3. Insérer la douille à la base de chaque profiterole.



4. Fourrer de crème pâtissière ou de crème fouettée.

Quand personne ne regarde, on ne les mange pas: on les dévore!



AUX MANDARINES

Ingrédients:

pâte à chou (recette de base page 203)
300 g de quartiers de mandarines en boîte
5 dl de crème
2 à 3 cs de sucre
2 cs de sucre glace pour saupoudrer

1. Préparer les choux comme dans la recette de base, les couper en deux et laisser refroidir.
2. Egoutter les quartiers de mandarines dans une passoire, en réservant le jus pour un autre usage.
3. Ranger les fruits sur le fond des choux.
4. Fouetter la crème, ajouter le sucre et, à l'aide d'une poche à douille en étoile, napper généreusement les mandarines.
5. Poser les couvercles et saupoudrer de sucre glace.

AUX FRAMBOISES

Ingrédients:

pâte à chou (recette de base page 203)
500 g de framboises
5 dl de crème
2 à 3 cs de sucre
sucre glace pour saupoudrer

1. Préparer les choux comme dans la recette de base, les couper en deux et laisser refroidir.
2. Répartir 400 g de framboises sur les fonds et saupoudrer de sucre.
3. Réduire le reste des framboises en purée qu'on incorpore à la crème fouettée et sucrée.
4. Fourrer les choux de crème à la framboise.
5. Poser les couvercles et saupoudrer de sucre glace.

À LA CRÈME FOUETTÉE

Ingrédients:

pâte à chou (recette de base page 203)
5 dl de crème
2 à 3 cs de sucre
sucre glace pour saupoudrer

Préparer les choux comme dans la recette de base et les fourrer de crème fouettée sucrée. Saupoudrer de sucre glace.

Les gens bien élevés les mangent, comme il se doit, à la fourchette, mais ils sont bien meilleurs quand on y mord à pleines dents, comme le font les enfants. Ils s'émiettent, la farce coule et on fait des taches, mais c'est la seule façon de savourer pleinement le contraste entre la pâte croustillante et la farce parfumée et fondante.



AUX FRAISES

Ingrédients:

pâte à chou (recette de base page 203)
500 g de fraises
5 dl de crème
2 à 3 cs de sucre
sucre glace pour saupoudrer

1. Préparer les choux comme dans la recette de base et les garnir de fraises coupées en deux ou en lamelles et sucrées.
2. Fourrer de crème fouettée sucrée.
3. Poser le couvercle et saupoudrer de sucre glace.

CHOUX À LA CRÈME GLACÉS

Les choux à la crème sont très jolis et encore meilleurs si on nappe le couvercle d'un

Glaçage au sucre:
Mélanger 150 g de sucre glace avec 1 cs d'eau, de rhum ou de jus de citron.

Glacage au chocolat:
Faire fondre au bain-marie 100 g de chocolat noir, de chocolat au lait ou de couverture. Enduire les choux au pinceau.

Glaçage à l'abricot:
Chauffer 4 cs de confiture d'abricots avec 1 cs de sucre et 1 cs d'eau. Etaler au pinceau sur le couvercle des choux sans laisser refroidir.

Glaçage au caramel:
Faire fondre à feu doux, dans une petite casserole, 10 cs de sucre et 4 cs d'eau pour obtenir un caramel blond (pages 212/213). Verser à la cuiller sur le couvercle des choux.

Attention:
Il faut servir — et manger — les choux à la crème sans attendre, avant que la farce n'ait eu le temps de détremper la pâte. Ils resteront un peu plus longtemps croustillants si on range les fruits sur un lit de crème pâtissière (pages 240/241).

Couronnes, bretzels ou éclairs — elles sont exquises et fondantes

Avec une poche à douille, on peut donner à la pâte à chou la forme qu'on veut. Suivant la douille choisie, on préparera ainsi des petits fours, des garnitures diverses ou des gâteaux pour le dessert. Sucrés, pour accompagner le café ou le thé, fourrés de crème au fromage ou aux fines herbes avec l'apéritif.

COURONNES AUX AMANDES
(en haut à gauche)
Ingrédients:

2,5 dl d'eau
½ cc de sel
100 g de beurre
150 g de farine
4 œufs
50 g d'amandes effilées

1. Préparer une pâte à chou comme dans la recette de base(page 203).
2. Verser dans une poche munie d'une petite douille en étoile et dresser sur une tôle beurrée des couronnes de 8 à 10 cm de diamètre.
3. Parsemer d'amandes effilées et faire cuire 25 minutes à 200 degrés.

Variante:
On peut préparer de la même manière un gâteau aux amandes, en dressant la pâte en couronne sur la tôle à l'aide d'une grosse douille cannelée. On formera, selon la diamètre du gâteau, une, deux ou trois couches de pâte. Faire cuire 40 minutes à 200 degrés. Remplacer à volonté les amandes effilées par des pistaches hachées ou du sucre en grains

TOUT UN CHOIX DE FORMES
La pâte à chou, préparée comme dans la recette des couronnes aux amandes, sert à confectionner, à l'aide de la poche à douille, des pâtisseries très variées. Voici quelques suggestions:

BRETZELS
(en bas à gauche)
Utiliser une douille en étoile de moyenne dimension, dresser des bretzels sur la tôle et saupoudrer de sucre en grains.

ÉLÉMENTS DE DÉCOR
(en haut au centre)
Pour décorer gâteaux et desserts. On se sert de la poche munie d'une douille unie ou d'un petit cornet en papier sulfurisé (pages 250/251). Ne pas cuire plus de 5 à 10 minutes. (Autres formes aux pages 258/259).





PROFITEROLES
(au centre et page 203)
Utiliser une petite douille unie pour dresser des noisettes de pâte sur la tôle beurrée. Ne pas cuire plus de 5 minutes. On peut fourrer les profiteroles de crème sucrée ou salée, ou s'en servir, sans les fourrer, pour garnir un potage.

ÉCLAIRS
(en bas, au centre et à droite)
Avec une douille en étoile de moyenne dimension, on dresse des languettes de pâte rectilignes ou en zigzag, de 10 cm de long. Faire cuire 10 minutes

DEMI-LUNES
(en haut à droite)
Prélever la pâte avec une cuiller à café et la faire tomber du bout du doigt sur la tôle: elle s'étalera légèrement en demi-lunes, qu'on fera cuire 10 minutes et qu'on servira, saupoudrées de sucre, avec le thé, ou, roulées dans du sel aromatisé, avec un coupe de champagne

COURONNE ÉTOILÉE
(au centre à droite)
Dresser des petits tas de pâte en couronne à l'aide d'une douille en étoile. Faire cuire 20 minutes.

COUS DE CYGNE
(photo pages 212/213)
Des points d'interrogation sans points, dressés avec une petite douille en étoile et cuits 10 minutes

De la poche à douille à la grande friture

La pâte à chou, elle aussi, sert à préparer des pâtisseries frites à la grande friture, dans laquelle elle prennent très vite une belle couleur dorée – comme nous, au soleil. Et croutillantes à souhait – ce que nous ne souhaitons pas nécessairement . . . En Espagne, où les pâtisseries frites et le soleil sont de toutes les fêtes, on accorde une nette préférence aux premières. Ah, ces "churros" odorants qu'on vous sert là-bas au petit déjeuner – ils sentent bon les vacances!

BEIGNETS AUX RAISINS SECS
(en haut)
Ingrédients:

pâte à chou (recette de base page 203)
50 g de raisins secs
4 cs de sucre glace

1. Mélanger les raisins secs à la pâte.
2. Prélever la pâte à l'aide d'une cuiller à soupe et la faire dorer dans un bain d'huile chaude.
3. Egoutter et rouler dans le sucre glace.

CHURROS
Beignets à l'espagnole
(en bas sur la photo)
Ingrédients:

pâte à chou (recette de base page 203)
½ cc de cannelle
2 cs de sucre

1. Verser la pâte dans une poche munie d'une douille en étoile.
2. Laisser tomber des bâtonnets longs de 15 cm dans l'huile chaude.
3. Egoutter et passer dans le sucre parfumé à la cannelle.

ANNEAUX FRITS
(au centre)
Ingrédients:

pâte à chou (recette de base page 203)
6 cs de sucre glace
1 cs d'eau

1. Verser la pâte dans la poche munie d'une douille en étoile de moyenne dimension.
2. Dresser des anneaux sur du papier sulfurisé badigeonné d'huile et les faire glisser du papier dans le bain de friture.
3. Enduire d'un glaçage préparé avec le sucre et l'eau.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON À LA FRITURE

– Choisir une huile ou une graisse végétale supportant les hautes températures. Dans certaines régions, on se sert de saindoux, en Italie et en Espagne, d'huile d'olive, dont le goût prononcé donne une saveur toute particulière aux pâtisseries qu'on y frit.
– Pour que le bain de friture reste à bonne température, on ne cuira que peu de pâte à la fois.
– La température de l'huile doit se situer aux environs de 190 degrés. A défaut d'une friteuse électrique ou d'un thermomètre spécial, on contrôlera la chaleur du bain en y plongeant le manche d'une cuiller en bois, autour duquel l'huile à point se met immédiatement à bouillonner
– Retirer les pâtisseries frites à l'écumoire, les égoutter soigneusement et les éponger sur une double couche de papier absorbant.



Saint Honoré et le gâteau du même nom à l'honneur

Si le bon saint n'a vraiment rien à voir avec ce délicieux gâteau, il n'en reste pas moins un des chefs-d'œuvre de la grande pâtisserie française.
Léger et somptueux, il porte le nom de la rue – Saint-Honoré – où était autrefois installé le pâtissier qui l'a créé.
Rien ne nous empêche de suivre ses traces, il suffit d'un peu d'habileté.

SAINT-HONORÉ

Ingrédients:

pâte à chou (recette de base page 203)
200 g de pâte feuilletée maison (recette page 117) ou prête à l'emploi
3 cs de sucre

Garniture:

5 dl de lait
1 gousse de vanille
100 g de sucre
1 pincée de sel
5 jaunes d'œufs
30 g de farine
3 blancs d'œufs
2 cs de sucre

Caramel:

10 cs de sucre
4 cs d'eau

1. A l'aide d'une poche munie d'une douille à large embouchure unie, dresser une spirale de pâte à chou, préparée comme dans la recette de base, sur une abaisse de pâte feuilletée. On formera la spirale en partant du centre de l'abaisse, qu'on piquera préalablement plusieurs fois à la fourchette (page ci-contre, en haut à gauche).
2. Dresser le reste de la pâte en formant 14 à 16 petits choux sur la tôle. Saupoudrer le tout de sucre et faire cuire 30 à 40 minutes au four à 200 degrés. Le fond (en haut à droite) et les choux seront alors dorés à point.
3. Porter le lait à ébullition. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter l'intérieur au couteau et l'ajouter au lait. Travailler le sucre, le sel et les jaunes d'œufs au fouet avant d'y incorporer la farine. Verser dessus le lait bouillant, en remuant sans arrêt, et remettre le tout dans la casserole. Chauffer lentement à feu moyen, jusqu'à ce que la crème commence à s'épaissir. Eloigner du feu au premier bouillon et laisser refroidir en continuant à fouetter.
4. Verser la crème encore chaude dans la poche et insérer la pointe de la douille à la base de chaque chou pour les remplir (page 203). Si la poche est trop chaude, on l'entourera d'un torchon de cuisine pour éviter de se brûler les mains.
5. Faire caraméliser le sucre (pages 212/213, opérations 3 et 4). Y plonger les choux piqués sur une fourchette pour en napper la moitié supérieure. (Attention, le caramel est brûlant!) Ranger sur le pourtour du fond de pâte (en bas à gauche).
6. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer au reste de la crème encore chaude. Napper le centre du gâteau en soulevant la crème à l'aide d'une spatule (en bas à droite).

Attention:
Ce qui est vrai pour toutes les pâtisseries en pâte à chou l'est aussi pour le Saint-Honoré: c'est tout frais qu'il est le meilleur. La crème en effet a tôt fait de détremper la pâte délicate et le caramel ramollit vite, lui aussi. On pourra préparer les différents éléments du gâteau à l'avance, mais on ne le confectionnera qu'au dernier moment. Pour le servir, faut-il le dire, sans attendre.









Cygnes, éclairs ou fonds de gâteau, ils ont tous une chose en commun . . .

. la pâte à chou, croquante et aérienne, qui en est la base. Aucune autre pâte ne se prête à autant de préparations différentes. Des cygnes gracieux qui décorent les assiettes de pâtisseries aux gâteaux fondants qui sont le point de mire des réunions de dames. La dernière touche est le caramel, qui donne à toutes ces pâtisseries un somptueux brillant.

CYGNES



1. Préparer des choux comme dans la recette de base (page 203) et des cous de cygne (page 207).



2. Couper les choux en deux avant qu'ils ne soient refroidis.



1. On apprécie les éclairs dans le monde entier (page 207).



2. Une fois cuits (page 207), les couper en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau bien aiguisé

GÂTEAU À ÉTAGES



1. Poser deux abaisses de pâte à chou sur une tôle et faire cuire 15 à 20 minutes.



2. A l'aide de l'anneau d'un moule, égaliser les fonds encore chauds, puis laisser refroidir. Réserver les restes de pâte cuite.

CARAMEL



1. Dans une petite casserole et à feu modéré, faire fondre 10 cs de sucre (150 g environ) dans 4 cs d'eau.



2. Amener à ébullition et, en remuant sans arrêt, attendre que l'eau se soit entièrement évaporée.



3. Couper en outre les couvercles en deux, pour former les ailes des cygnes.



4. Remplir la moitié inférieure d'une crème au choix ou de crème fouettée sucrée.



5. Poser le cou et les deux ailes comme sur la photo.



3. Badigeonner les couvercles de glaçage à l'abricot (page 252) et laisser refroidir.



4. Avec la poche à douille, napper généreusement les fonds de crème moka (pages 236/237).



5. Poser délicatement les couvercles et servir aussitôt.



3. Etaler 4 cs de marmelade de pruneaux sur le premier fond, puis napper de crème fouettée.



4. Couvrir du deuxième fond, qu'on nappe à son tour de marmelade de pruneaux et de crème fouettée.



5. Emietter les restes réservés sur le gâteau. Tartiner le bord de crème fouettée et saupoudrer de sucre glace.



3. Le caramel commence à se colorer. Baisser le feu.



4. Le caramel va maintenant passer rapidement par les différents stades de concentration et de coloration.



5. Pour former des fils (pages 214/215), le sirop doit avoir atteint le stade du caramel foncé, couleur d'ambre rouge.





Le croquembouche: une merveilleuse surprise

Ne fait-il pas penser au château de la belle au bois dormant, enfoui sous les ronces? Ici, on ne risque toutefois pas de s'égratigner en allant fureter sous le caramel filé pour voir ce qui s'y cache.
Et, tel le prince charmant, on ne sera pas déçu . . .

IL PORTE BIEN SON NOM

Le croquembouche — et c'est bien vrai qu'il croque en bouche — est une pièce de pâtisserie classique pour les mariages et autres grandes réunions. Il est fait d'une pyramide de profiteroles fourrées de crème pâtissière ou de crème fouettée et nappées de caramel. La pièce montée elle-même est entourée de fils de caramel formant une sorte de toile d'araignée.
Pour la pyramide, aucun problème technique. Le tissage du caramel, par contre, demande plus de savoir-faire et il n'est pas évident qu'on réussisse du premier coup un croquembouche qui ressemble à celui de la photo. Et gare aux doigts, le caramel est brûlant!

LA CUISSON DU SUCRE

Le sucre doit être cuit dans une casserole à fond épais, en matériau bon conducteur. Les confiseurs utilisent des casseroles en cuivre ou en acier inoxydable à triple fond, où une couche de cuivre est prise en sandwich entre deux fonds.
Le sucre est d'abord dissous dans l'eau (pages 212/213), puis chauffé jusqu'à ce que cette eau se soit entièrement évaporée. Il faut ensuite bien surveiller les opérations: le caramel se fait très vite. Il passe de l'état de sirop visqueux et transparent aux différents stades de concentration et de coloration. Au stade final — qu'on n'attendra pas, faut-il le dire — il se carbonise. On éloignera la casserole du feu dès qu'il est couleur d'ambre rouge (photo 5, page 213). Laisser refroidir un moment, mais sans attendre que le caramel se solidifie: il doit être tout juste visqueux. Il faut travailler tout à côté du croquembouche et très vite: les fils se figent presque instantanément.
Tremper une fourchette dans le caramel, la retirer en la montant très haut et enrouler les fils qui se forment autour de la pyramide.

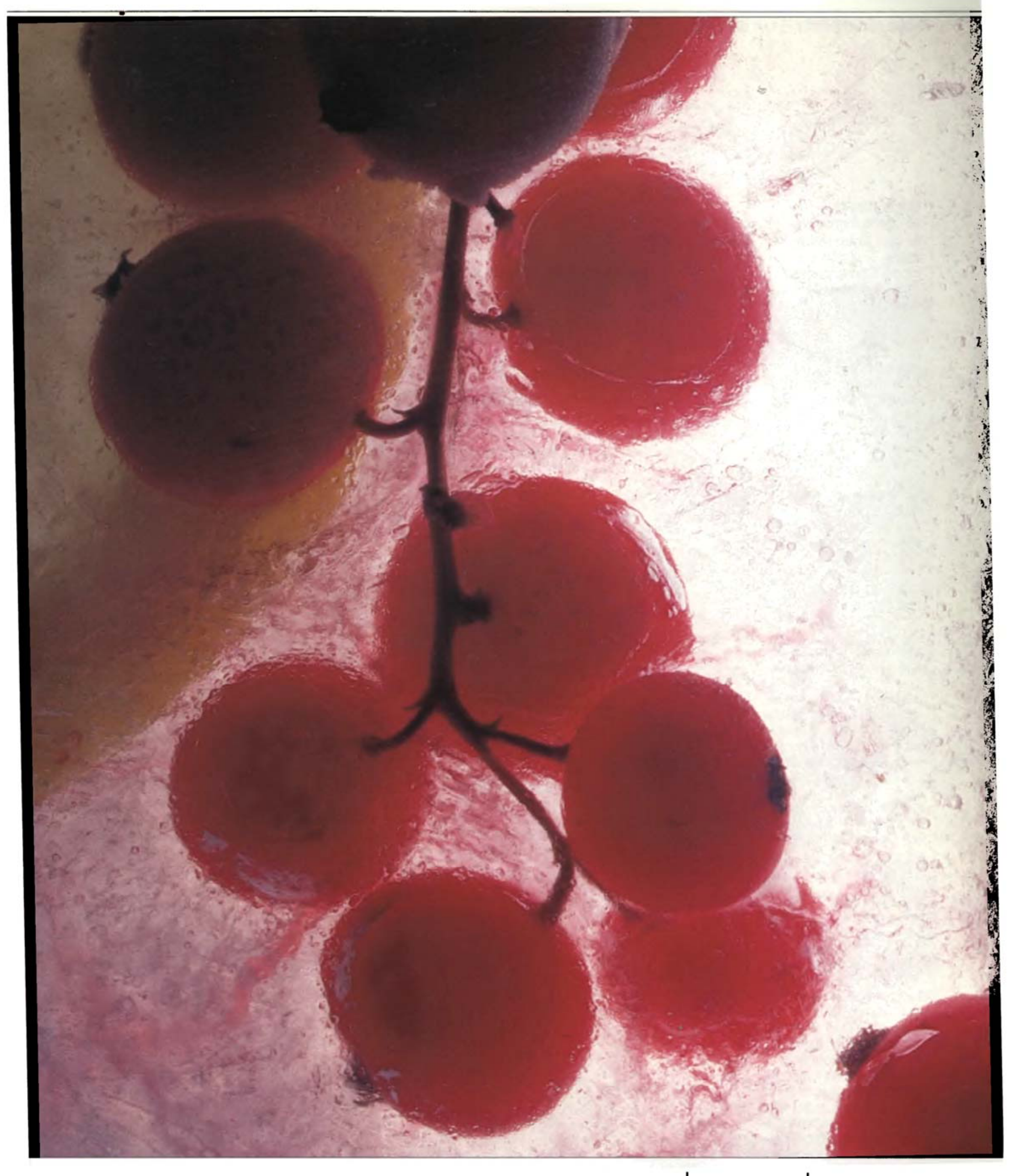
CROQUEMBOUCHE

Ingrédients:

pâte à chou (recette de base page 203)
pâte sablée (la moitié des quantités de la recette de base, page 107)
5 dl de crème
1 sachet de sucre vanillé (et non vanilliné)
1 cs de sucre
Caramel:
150 g de sucre
4 cs d'eau

1. Préparer des profiteroles de la grosseur d'une noix.
2. Faire cuire un fond de pâte sablée de 22 cm de diamètre et le laisser refroidir.
3. Fouetter la crème, ajouter le sucre vanillé et le sucre. Fourrer les profiteroles (page 203).
4. Préparer un caramel blond avec le sucre et l'eau, y plonger à demi les profiteroles fourrées et les coller sur le fond de tarte, puis les unes sur les autres, pour former une pyramide.
5. Remettre le caramel sur le feu et lui faire prendre un peu plus vivement couleur. Avec une fourchette, former des fils (voir ci-contre) et napper la pyramide, qui doit être recouverte d'un fin entrelacs.





Les douceurs qui viennent du froid

Les délices qui nous font fondre de plaisir

Les Chinois les connaissaient 3000 ans avant l'ère chrétienne. Hippocrate, lui, considérait la glace comme un remède qui, disait-il, "tonifiait les humeurs et favorisait le bien-être général". Et Néron faisait servir à ses hôtes des purées de fruits mélangées à de la neige . . . qu'apportaient des coureurs de relais! La mode des glaces n'a jamais passé, mais il faut bien dire que nous avons aujourd'hui moins de mérite à les préparer que nos ancêtres.







IL Y A GLACE ET GLACE

La législation alimentaire décrit très exactement les différentes préparations ainsi que le nom qu'on est autorisé à leur donner. Ce sont les mêmes que pour les glaces maison. Il y a les sorbets, à base de fruits, de vin ou de sirops aromatisés; les glaces aux fruits, qui sont des purées additionnées de crème; les parfaits, riches en œufs et en crème. Toutes ces préparations, mises telles quelles au froid, durcissent sous forme de petits cristaux, peu agréables pour le palais. Les remuer à la main est long et fastidieux, mais on trouve aujourd'hui dans le commerce des sorbetières électriques à placer dans le congélateur ou équipées de leur propre système de refroidissement.

LES SORBETS

(ci-contre à gauche)

Ils sont légers, rafraîchissants . . . et très à la mode. On les prépare avec des jus ou des purées de fruits, des vins fruités (sauternes ou gewurztraminer, par exemple), des sirops aromatisés à l'alcool, ou encore avec des bouillons de légumes corsés. Ces derniers sont servis presque exclusivement au milieu d'un repas comportant plusieurs plats, avant la viande.

Comme les sorbets sont très aqueux, il faut les préparer dans une sorbetière, pour éviter la formation de cristaux qui les empêcheraient de devenir onctueux.

A défaut de sorbetière, on congèlera les fruits lavés et parés en une seule couche (sur une tôle p. ex.), les sirops et les bouillons dans le bac à glaçons, de manière à obtenir des cubes. Passer fruits ou cubes, à l'état congelé, dans un hachoir électrique (robot ménager) ou au mixer, avec un peu de sirop de sucre dans le cas des fruits. On obtient une "neige" crémeuse, qu'il faut servir sans attendre.

LES PARFAITS

Ici, on ne risque pas les cristaux: la teneur en matières grasses (crème, jaunes d'œufs) et, éventuellement, en alcool de l'appareil de base empêche leur formation. Il suffit donc de les mettre au congélateur en temps voulu. Ils peuvent être présentés sous forme de bombes glacées, qu'on démoule juste avant de servir. Le même appareil sert à la préparation des soufflés glacés, ce n'est qu'une question de présentation. On chemisera le ou les moules à soufflé d'une manchette de papier parchemin ou d'aluminium ménager, dépassant de trois ou quatre centimètres. Mouler l'appareil à glacer jusqu'au bord du papier et laisser prendre au congélateur (ci-contre au centre).

Le parfait n'est pas difficile à préparer, mais il demande un peu de temps. Et il présente un avantage: il ne faut pas de sorbetière. Une chose est importante: les jaunes d'œufs doivent être cuits, puis refroidis, avant l'adjonction de crème et, le cas échéant, d'alcool.

A noter que c'est avec l'appareil à parfait qu'on prépare les biscuits glacés (recette de base filmée sur la page de droite).

LES CRÈMES GLACÉES

L'industrie alimentaire nous propose des glaces de tous les parfums et de toutes les couleurs. Cela va de la crème glacée du pâtissier-confiseur réputé aux glaces colorées et aromatisées artificiellement.

Dans la sorbetière, il n'est pas sorcier de confectionner chez soi de délicieux desserts glacés. Avec du lait, de la crème et des jaunes d'œufs, on prépare une crème anglaise (page 241). Elle doit épaissir à petit feu sans atteindre le point d'ébullition. Cette crème est alors aromatisée selon le parfum choisi, au chocolat par exemple, puis refroidie et glacée dans une sorbetière. Les boules de glace seront servies, par exemple, dans des cornets en pâte à gaufre (ci-contre à droite).

L'OUTILLAGE
un bol
une casserole
un batteur électrique
une râpe fine
une spatule
un petit couteau
un grand couteau
un moule à fond amovible de 22 à 24 cm de diamètre
une poche à douille en étoile

LES INGRÉDIENTS

5 jaunes d'œufs
200 g de sucre glace
le zeste et le jus de 2 oranges non traitées
7,5 dl de crème
7 cs de liqueur à l'orange
1 fond de biscuit (page 75)
2,5 dl de crème pour décorer
1 à 2 cs de sucre glace

LES OPÉRATIONS

Préparation:
40 minutes
Congélation:
4 à 5 heures
Décor:
30 minutes

LES SORBETIÈRES

Il existe différents modèles, plus ou moins sophistiqués et plus ou moins chers. On trouve encore des sorbetières à main, dans lesquelles la crème est glacée sur un mélange de glace pilée et de sel. Le modèle le plus courant est électrique et se place au congélateur: des palettes tournent aussi longtemps que la glace n'a pas la consistance voulue, puis s'arrêtent automatiquement. Il existe aussi des machines à glace qui ressemblent à celles des professionnels et sont équipées de leur propre système réfrigérant.

PRÉPARATION DE L'APPAREIL À PARFAIT ET DU BISCUIT GLACÉ


1. Peser et mesurer les ingrédients, qu'on tiendra à portée de main.


2. Mettre les jaunes d'œufs dans un grand bol (en métal de préférence).


3. Ajouter le sucre glace.


4. Fouetter sur un bain-marie jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.


5. Retirer du bain-marie en continuant à fouetter.


6. Râper finement le zeste de deux oranges non traitées.


7. Fouetter la crème.


8. L'ajouter au parfait avec 3 cs de liqueur à l'orange et le zeste râpé.


9. Couper le fond de biscuit en deux à l'aide d'un grand couteau.


10. Imbiber une moitié de liqueur et de jus d'orange dans un moule.


11. Verser la crème dessus et lisser à la spatule.


12. Poser la deuxième moitié en appuyant délicatement.


13. Arroser du reste de liqueur et de jus d'orange et mettre 4 à 5 heures au congélateur.


14. A l'aide d'un petit couteau, détacher le biscuit glacé du moule et le poser sur un plat.


15. Fouetter et sucrer la crème pour le décor.


16. Tartiner tout le biscuit de crème fouettée et décorer le dessus de rosettes.

Glacés, oui, mais ils fondent dans la bouche









BISCUIT GLACÉ À L'ORANGE

Préparer le biscuit glacé comme dans la recette de base (page 219) et, quand il est pris, décorer de zeste d'orange et de rondelles de citron vert très fines.

BISCUIT GLACÉ À L'ANANAS

Hacher grossièrement 150 g d'ananas confit ou frais et incorporer avec 4 cs d'arak à l'appareil à parfait (page 219). Préparer le biscuit glacé comme dans la recette de base et le décorer de demi-rondelles d'ananas et de cerises.

BISCUIT GLACÉ AUX FRAISES

Réduire 250 g de fraises en purée et les amalgamer à l'appareil à parfait avec 4 cs de kirsch. Préparer le biscuit glacé comme dans la recette de base et décorer de fraises.

BISCUIT GLACÉ À L'ITALIENNE

Hacher grossièrement 50 g de noix, 50 g de pistaches et 200 g de cerises cocktails. Mélanger le tout à l'appareil à parfait (page 219) avec 4 cs de cognac, 4 cs de pralin et 3 cs de miel. Préparer le biscuit glacé comme dans la recette de base. Saupoudrer de pistaches hachées.

Sept façons d'interpréter la recette de base du biscuit glacé à l'orange, page 219. Et chaque fois, un nouveau petit chef-d'œuvre. Pourtant, rien n'est plus simple: on se contente de supprimer la liqueur, le zeste et le jus d'orange dans l'appareil à parfait et d'y ajouter des éléments divers. Sortir le biscuit une heure à l'avance du congélateur et le laisser en attente au réfrigérateur. Il suffira alors d'une dizaine de minutes à température ambiante pour que sa consistance soit parfaite.









BISCUIT GLACÉ AUX KIWIS

Peler quatre kiwis, réduire en purée au mixer et incorporer à l'appareil à parfait (page 219). Aromatiser au rhum blanc. Décorer de rondelles de kiwis.

BISCUIT GLACÉ À LA MERINGUE ET AU CHOCOLAT

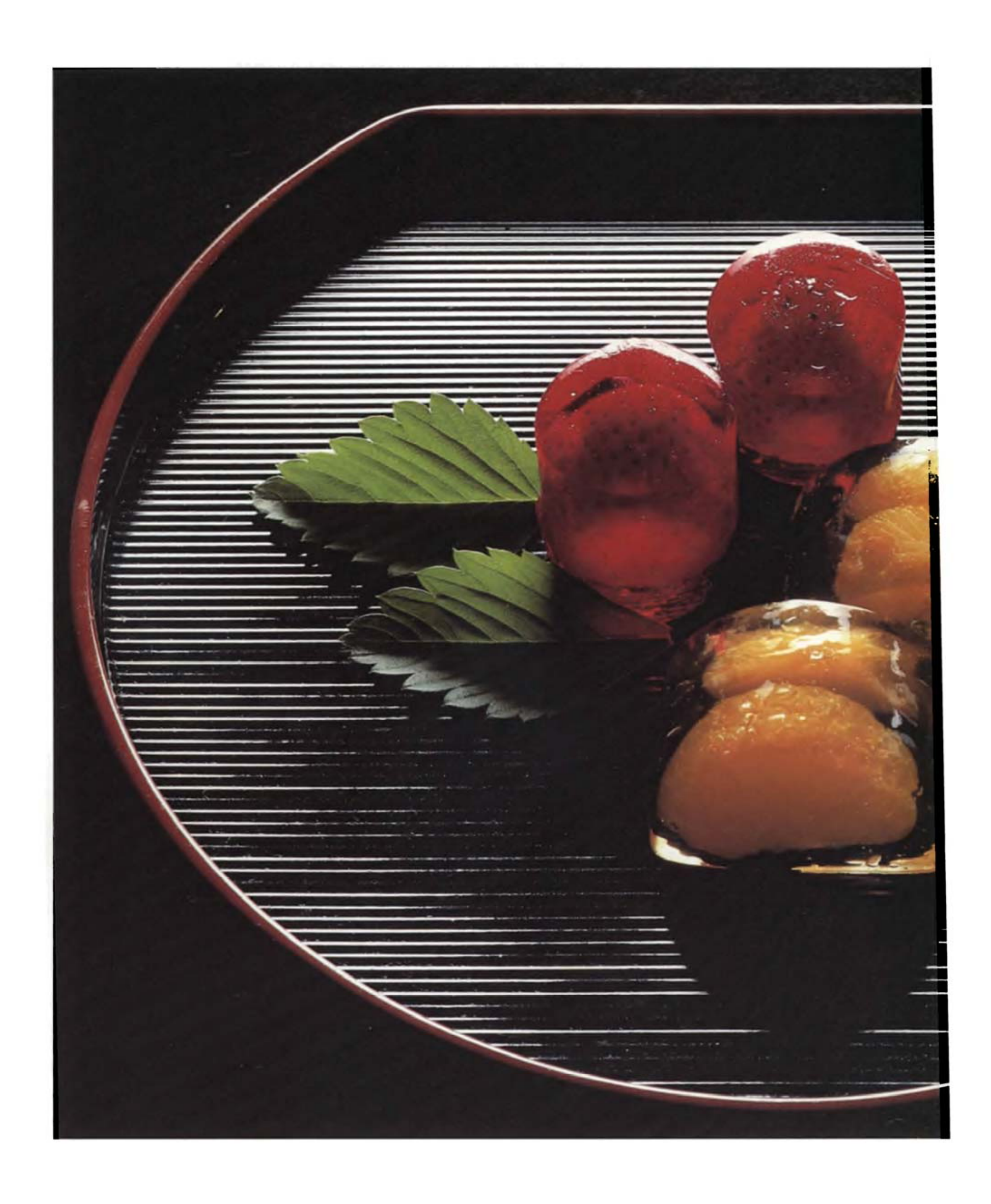
Amalgamer à l'appareil à parfait (page 219) 200 g de copeaux de chocolat et 100 g de meringue émiettée (pages 226/227). Parfumer avec une eau-de-vie au choix. Décorer le biscuit glacé de meringue grossièrement émiettée et saupoudrer de cacao.

BISCUIT GLACÉ AU CHOCOLAT

Mélanger à l'appareil à parfait (page 219) 200 g de chocolat noir fondu au bain-marie (page 250). Parfumer avec 4 cs de rhum. Préparer le biscuit glacé comme dans la recette de base et le décorer de copeaux de chocolat (pages 254/255).

BISCUIT GLACÉ AUX CERISES

Incorporer 180 g de cerises dénoyautées et 2 cs de liqueur de cerise à l'appareil (page 219). Préparer le biscuit glacé comme indiqué et le décorer de cerises au moment de servir.





De délicieuses petites friandises transparentes à l'orientale

Ne sont-elles pas ravissantes? Et appétissantes! Pourtant, ce n'est rien d'autre que quelques fruits parés, entourés d'une couche de jus gélifié qui les empêche de se dessécher, leur donne un brillant incomparable et protège toute leur saveur.

RECETTE DE BASE DES MANDARINES EN GELÉE

Ingrédients:

200 g de quartiers de mandarines en boîte
8 feuilles de gélatine
5 dl de jus de mandarines fraîchement pressées ou en boîte
le jus d'un citron
100 g de sucre

1. Egoutter les quartiers de mandarines dans une passoire en recueillant le jus.
2. Tremper la gélatine cinq minutes dans de l'eau froide.
3. Chauffer le jus de mandarine, auquel on ajoute celui qu'on a recueilli, ainsi que le jus de citron et le sucre, jusqu'à ce que ce dernier soit entièrement dissous.
4. Essorer la gélatine et l'amalgamer au jus chaud.
5. Ranger les quartiers de mandarines deux par deux dans des petits récipients en métal, en porcelaine ou en plastique et les recouvrir de jus, qui doit tout juste affleurer.
6. Laisser prendre au réfrigérateur. Au bout de 2 à 3 heures, les fruits en gelée sont prêts à être démoulés. Il suffit pour cela de passer rapidement les petits moules sous l'eau chaude et, le cas échéant, de détacher la gelée le long du bord à l'aide d'un petit couteau.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LES FRUITS EN GELÉE

On peut préparer de la même manière d'autres fruits en gelée. Des fraises, par exemple, comme sur la photo.
— Les fruits à pépins tels que les pommes seront préalablement pochés dans un sirop de sucre dont on se servira pour préparer la gelée.
— La gélatine ne se contente pas de lier le liquide, elle protège aussi la saveur. Il faut donc veiller à ce que le sirop soit toujours très parfumé.
— Plus le moule dans lequel on fait prendre la gelée est grand, plus il faudra de temps à celle-ci pour se solidifier.
— Si les fruits qu'elle nappe le supportent, on peut parfaitement dissoudre la gelée déjà figée, au cas où elle ne paraîtrait pas assez parfumée: la gélatine ne perdra rien de son pouvoir gélifiant.

Les gâteaux qui se passent de four

On ne dispose pas toujours d'un four. Dans un studio, par exemple, il est bien rare que la cuisinette en soit équipée. Qu'à cela ne tienne: on fera sa "pâtisserie" au frigo! Des gâteaux frais, légers et très appétissants, qu'on savourera avec plaisir l'été, au jardin ou sur le mini-balcon.

GÂTEAU AU YAOURT
(ci-contre)
Ingrédients:

1 fond de biscuit
6 cs de rhum blanc
12 feuilles de gélatine
1 l de yaourt
80 g de sucre
1 mangue bien mûre
3 kiwis
2,5 dl de crème
1 sachet de nappage instantané

1. Couper le fond de biscuit en deux transversalement. (On en utilisera la moitié pour une autre préparation.) Poser l'autre moitié dans un moule à fond amovible de 22 à 24 cm de diamètre et l'arroser de rhum blanc.
2. Faire tremper la gélatine 5 minutes dans de l'eau froide.
3. Verser le yaourt et le sucre dans un grand bol mélangeur.
4. Dissoudre la gélatine au bain-marie, puis l'incorporer rapidement au yaourt sucré, en fouettant sans arrêt.
5 Verser l'appareil dans le moule et faire prendre pendant 2 à 3 heures au réfrigérateur.
6. Entre-temps, peler la mangue et les kiwis à l'aide d'un épluche-légume économique. Couper la mangue en fines lamelles et les kiwis en rondelles.
7. Démouler le gâteau et le napper entièrement de crème fouettée. Décorer le pourtour à l'aide d'une corne à pâte dentelée (page 29).
8. Disposer joliment les fruits et terminer en arrosant de nappage coloré en jaune.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LES GÂTEAUX AU RÉFRIGÉRATEUR

— Le fond de biscuit se remplace aisément par des biscuits à la cuiller et du beurre, comme dans la recette du gâteau au fromage frais (page de droite). Il est prêt en un tour de main.
— Utiliser du fromage blanc au lieu de yaourt, ce qui se soldera par plus ou moins de calories selon qu'on utilise du fromage blanc à la crème ou maigre.
— Le gâteau sera encore plus léger (mais aussi plus riche) si on y incorpore de la crème fouettée.
— On peut aussi ajouter à l'appareil des fruits réduits en purée, fraises ou framboises par exemple, qui en rehausseront la couleur et la saveur.
— Pour que le biscuit ne ramolisse pas trop — si on prépare le gâteau la veille, par exemple — on le saupoudrera de chapelure rôtie, ou encore d'amandes, de noix ou de noisettes moulues.
— Sans nappage la crème fouettée gardera plus longtemps son bel aspect si on y incorpore un peu de gélatine. On fera dissoudre celle-ci dans un peu d'eau chaude et on l'ajoutera à la crème liquide. Laisser tout juste refroidir au réfrigérateur avant de fouetter la crème normalement, au fouet ou au batteur électrique.





GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS ET AU CITRON

Ingrédients pour le fond:

150 g de biscuits à la cuiller (env. 20 biscuits)
100 g de beurre ramolli

Garniture:

10 feuilles de gélatine
5 dl de crème
250 g de fromage frais
le zeste et le jus de 2 citrons non traités
80 g de sucre

1. Émietter les biscuits à la cuiller et les mélanger au beurre ramolli. Étendre sur le fond d'un moule à fond amovible et mettre au frais.
2. Faire tremper la gélatine 5 minutes dans de l'eau froide.
3. Fouetter la crème.
4. Travailler le fromage frais avec le zeste de citron, le jus et le sucre, jusqu'à ce que tout soit bien amalgamé.
5. Faire fondre la gélatine au bain-marie dans un récipient en métal, puis la mélanger au fromage frais.
6. Incorporer délicatement la crème fouettée.
7. Etaler la crème au citron sur le fond de biscuits à la cuiller et laisser prendre pendant 3 à 4 heures au réfrigérateur.
8. Démouler le gâteau et le poser sur le plat de service. Décorer de rondelles et de zeste de citron.

Aériennes, délicates et décoratives, les meringues offrent d'infinies possibilités

TARTELLETTES EN MERINGUE

Recette de base de l'appareil à meringue:

4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
200 g de sucre semoule
1 cs de sucre vanillé

Garniture:

200 g de fraises
200 g de framboises
200 g de groseilles
200 g de cerises dénoyautées

1. Tenir tous les ingrédients à portée de main. Chemiser une tôle de papier à pâtisserie, chauffer le four à 150 degrés.
2. Dans un grand bol mélangeur, monter lentement les blancs d'œufs salés en neige ferme. Ajouter petit à petit le sucre et le sucre vanillé.
3. Verser dans une poche à douille en étoile (voir aussi pages 28/29) et dresser sur la tôle des fonds de tartelettes comme ceux de la photo.
4. Glisser la tôle au four. Régler la température sur 80 degrés. Dans les fours conventionnels, on maintiendra la porte entrouverte avec une cuiller en bois, ce qui est superflu dans les fours à chaleur tournante.



5. Faire sécher plutôt que cuire les fonds de tartelettes pendant 3 à 4 heures. Ils doivent rester parfaitement blancs.
6. Laisser refroidir avant de détacher délicatement du papier.
7. Arranger joliment les fruits sur les fonds de meringue et napper à volonté de gelée de groseille ou de nappage instantané. Servir avec de la crème fouettée, une crème à la vanille ou de la glace.

MERINGUE AU CHOCOLAT

Mélanger 2 cs de cacao à l'appareil de base. Dresser des formes au choix à la poche à douille et faire sécher comme dans la recette de base.

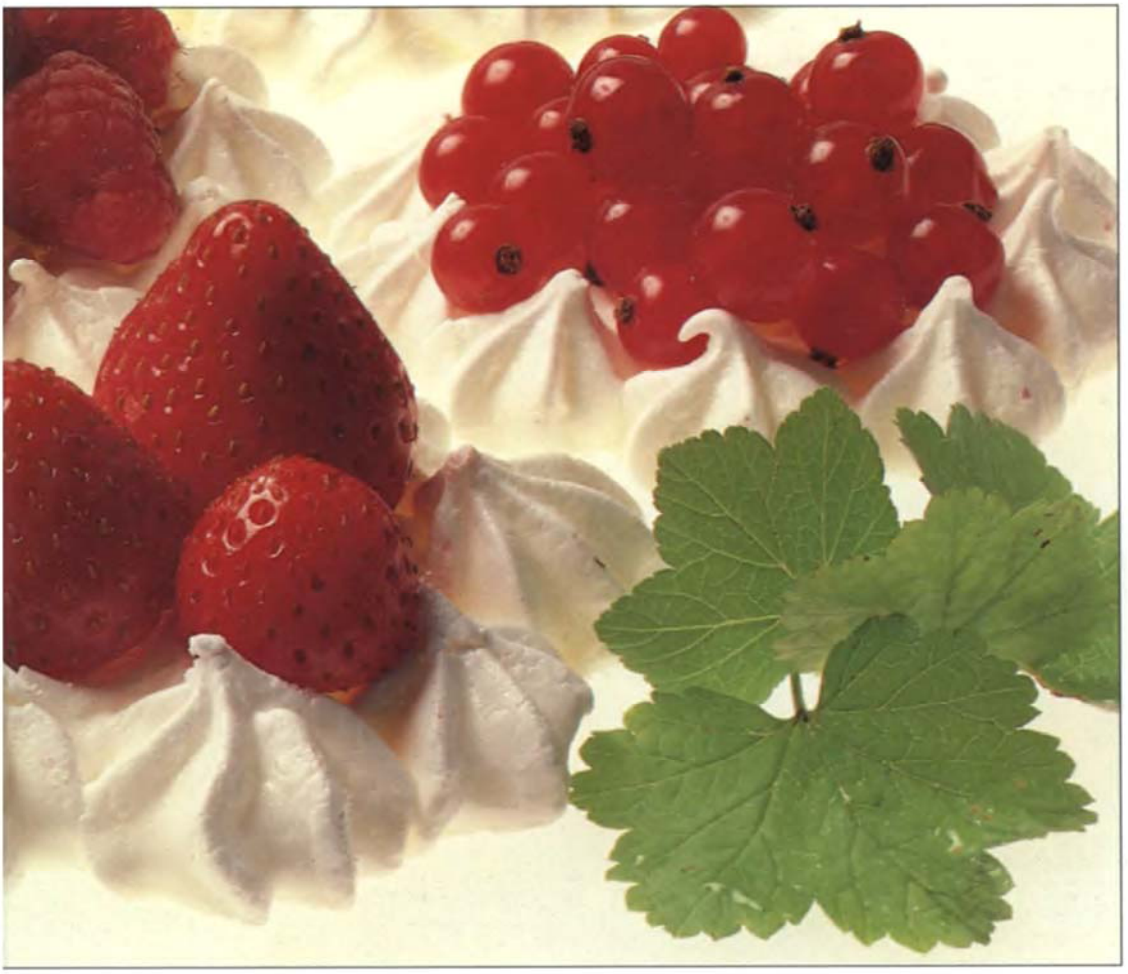
MACARONS AUX NOISETTES

Ingrédients:

appareil à meringue (colonne de gauche)
300 g de noisettes moulues

Mélanger les noisettes aux blancs d'œufs battus en neige ferme. A la poche à douille unie ou en étoile, dresser des petits tas de la grosseur d'une noix sur la tôle. Glisser au four préchauffé à 150 degrés, puis réglé sur 80 degrés, et laisser sécher pendant deux heures.

En Suisse, on affirme que le nom de meringue vient de "Meiringen", villégiature bien connue du canton de Berne. Les meringues sont en effet une des spécialités de ce canton: deux énormes coques réunies par de la crème fouettée constituent le dessert traditionnel après le non moins célèbre plat bernois. Quoi qu'il en soit, le point de départ de la meringue n'est rien d'autre que des blancs d'œufs battus avec du sucre en mousse neigeuse qui, une fois moulée et desséchée à four doux, offre d'infinies possibilités en pâtisserie.



MACARONS À LA NOIX DE COCO

Remplacer les noisettes par de la noix de coco râpée dans la recette ci-contre.

ÉTOILES À LA CANNELLE

Ingrédients:

appareil à meringue (colonne de gauche)
200 g d'amandes moulues
2 cc de cannelle
50 g de farine
sucre glace pour saupoudrer

1. Réserver une tasse d'appareil à meringue.
2. Incorporer délicatement tous les ingrédients au reste, en veillant à ce que la neige garde sa consistance ferme.
3. Abaisser sur un demi-centimètre d'épaisseur après avoir saupoudré le plan de travail de sucre glace. Napper de l'appareil réservé, en formant une couche mince et régulière.
4. A l'aide d'un emporte-pièce mouillé, découper des étoiles de différentes grandeurs.
5. Ranger sur une tôle beurrée et farinée.
6. Faire sécher 60 minutes au four à 120 degrés.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LES MERINGUES

1. Le plus important est la consistance des blancs en neige, qui doivent tenir en masses effilées sur le fouet. Pour cela, ils doivent être rigoureusement frais ne et pas contenir la moindre trace de jaune. Il faut aussi que le bol dans lequel on travaille et le fouet soient parfaitement propres.
2. Prévoir un bol suffisamment grand pour fouetter les blancs: ils prennent beaucoup de place en montant.
3. Si on utilise un batteur électrique, on le règlera sur la plus petite vitesse: il faut un certain temps aux blancs pour atteindre le volume désiré. L'idéal est un robot ménager, qui travaille à une vitesse constante.
4. Les blancs deviennent plus fermes si on y ajoute une pincée de sel.
5. Choisir du sucre très fin, mieux encore du sucre glace, qui se dissout très rapidement.
6. Quand il est à point, l'appareil doit être satiné et former des petites pointes sur le fouet. Aussi longtemps qu'il n'est pas ferme et reste très brillant, il faut continuer à fouetter.
7. Les meringues doivent sécher à four très doux, plutôt trop doux que trop chaud. Dans les fours conventionnels, il est indispensable de laisser la porte entrouverte pour que la vapeur puisse s'échapper.

Avec une tasse de café ou un dessert raffiné: les oublies aux amandes

Voilà bien une pâtisserie qui fait beaucoup d'effet à peu de frais . . . et de travail. Dans certains grands restaurants, elle accompagne automatiquement le dessert ou en tout cas le café odorant qui termine le repas. Les oublies aux amandes doivent être fines et croustillantes bien que, comme la pâte contient beaucoup de sucre, elles aient tendance à ramollir très rapidement. Pour remédier à cet inconvénient, il suffira de les passer rapidement au four.

RECETTE DE BASE DES OUBLIES AUX AMANDES

Ingrédients:

200 g de pâte d'amandes
1 jaune d'œuf
2 cs de farine
1 dl de lait
4 cs de sucre
beurre et farine pour la tôle

1. Mettre la tôle dans le freezer.
2. Mélanger au fouet tous les ingrédients de la pâte pour obtenir un appareil fluide et lisse, qu'on passe ensuite au tamis.
3. Badigeonner la tôle de beurre et la saupoudrer d'une mince pellicule de farine.
4. Découper des modèles en carton résistant aux formes qu'on veut donner à la pâte: rondelles de toutes dimensions, feuilles, etc.
5.. Ranger les modèles en carton sur la tôle et verser au centre un petit tas de pâte, qu'on étend à la spatule de manière qu'elle couvre entièrement et très exactement le modèle.



6. Enlever délicatement les modèles: seules les rondelles et les feuilles de pâte restent sur la tôle.
7. Glisser la tôle sans attendre au four préalablement chauffé à 180 degrés et faire dorer pendant 2 à 4 minutes.
8. Détacher aussitôt les oublies toutes chaudes de la tôle à l'aide d'un couteau à lame souple et leur donner, le cas échéant, la forme désirée (cornets, etc.).



COUPELLES
(page de droite)
Faire cuire des rondelles de pâte à oublies de 10 à 12 cm de diamètre. Dès qu'elles sortent du four, les mouler dans une tasse ou une petite coupe, pour que le bord ondule en séchant. Garnir de fruits et de crème fouettée, de crèmes diverses ou de glace.

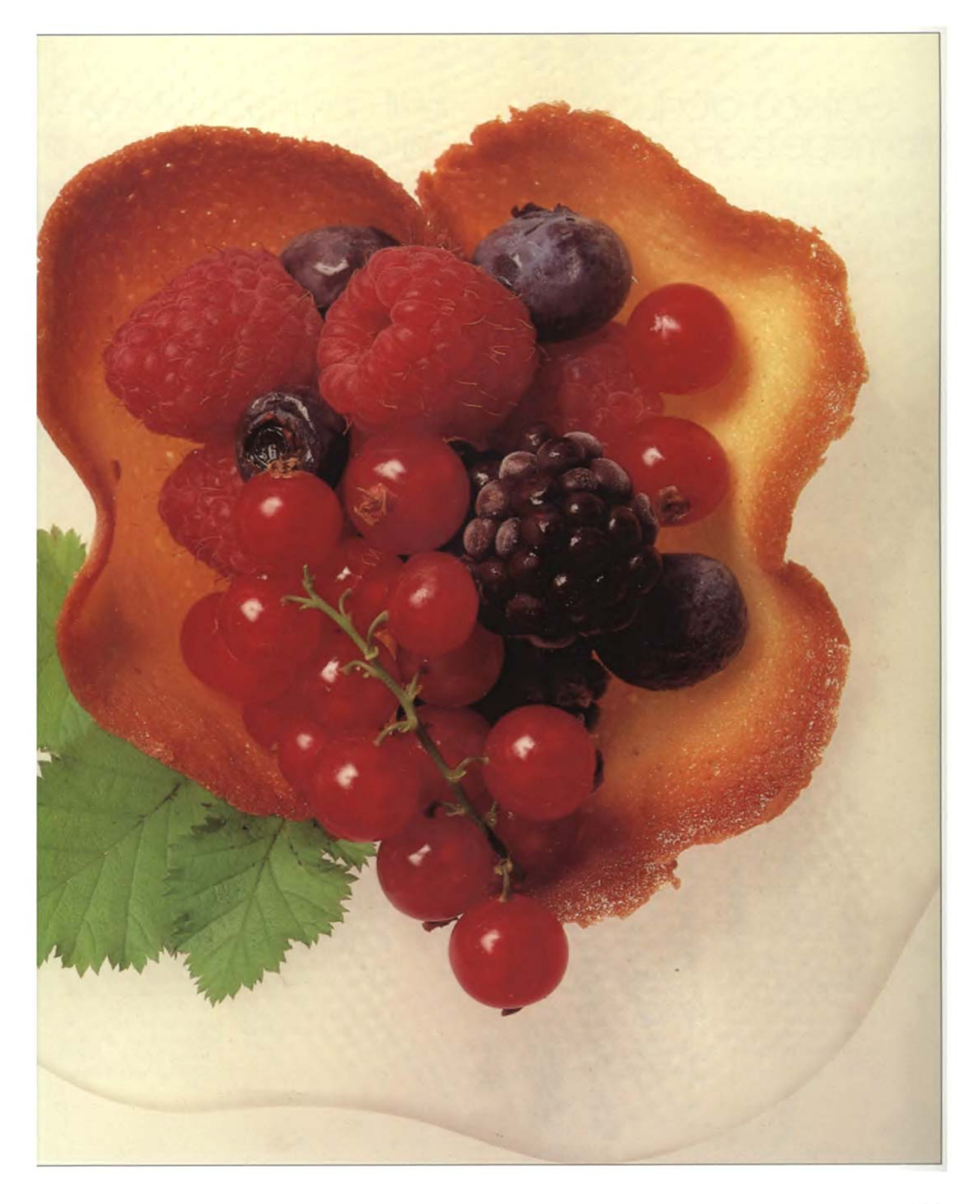
FEUILLES EN PÂTE À OUBLIES
(ci-dessus à droite)
Dans du carton résistant, découper des feuilles de tous genres (feuilles de hêtre, comme ici, mais aussi de chêne ou d'érable, qui sont très décoratives. Etaler la pâte sur ces modèles rangés sur la tôle. Colorer deux cuillerées à soupe de pâte avec une cuillerée à café de cacao pour dessiner les nervures des feuilles à l'aide d'un petit cornet en papier sulfurisé (page 250). Au sortir du four, mouler les feuilles sur le rouleau à pâtisserie.

CORNETS
(ci-contre à gauche)
Faire cuire des petites rondelles de pâte à oublies de 6 à 8 cm de diamètre et les rouler en cornets dès qu'elles sortent du four.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

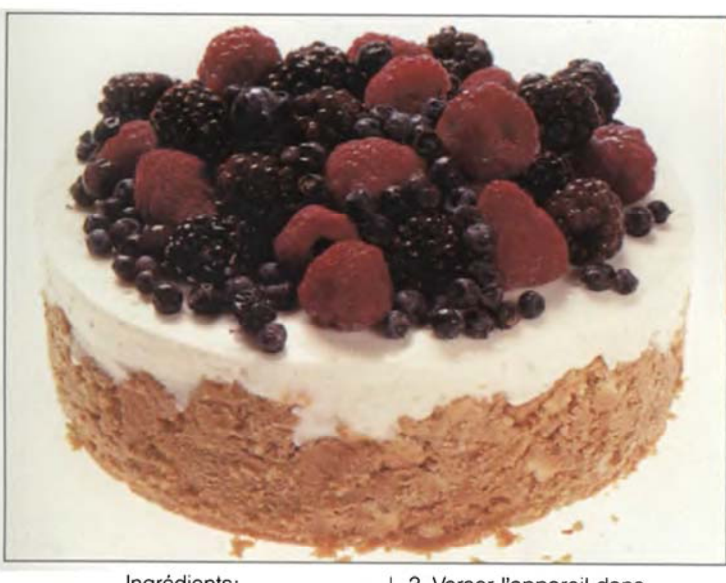
— S'il n'est pas essentiel d'obtenir en fin de compte des oublies parfaitement rondes, on se passera des modèles en carton, ce qui simplifie les choses. Il suffit alors de verser une bonne cuillerée de pâte directement sur la plaque.
— Il est toutefois indispensable d'étaler la pâte uniformément, pour que les oublies dorent régulièrement.
— Détacher les oublies toutes chaudes de la tôle, sinon elles risquent d'y adhérer.
— Une fois qu'elles sont refroidies, il devient impossible de les mouler.
— Les oublies se mangent toutes fraîches. Elles ne se conservent que très peu de temps, et en tout cas à l'abri de l'humidité de l'air ambiant.





Gâteau croquant au fromage blanc et aux fruits

Vite prêt, délicieux et rafraîchissant. Et on n'a même pas besoin de le cuire. Le fond est fait de biscuits légers et croquants, éventuellement légèrement salés (pour tous ceux qui trouvent en général les pâtisseries trop sucrées). On peut leur préférer des biscuits à la cuiller ou des petits-beurre. Le tout est nappé de crème au fromage blanc et richement décoré de fruits frais.



Ingrédients:

1 cs de beurre de cacahuètes
100 g de beurre
80 g de sucre
300 g de crackers légèrement salés

Garniture:

250 g de fromage blanc maigre
5 cs de sucre
2,5 dl de crème
500 g de baies diverses

1. Au batteur électrique, travailler le beurre de cacahuètes et le beurre en mousse avec le sucre.
2. Incorporer délicatement les crackers grossièrement émiettés.
3. Verser l'appareil dans une moule à fond amovible de 18 cm de diamètre et lisser le dessus à la spatule. Mettre le moule au réfrigérateur.
4. Dans un grand bol, mélanger le fromage blanc et le sucre.
5. Incorporer délicatement la crème fouettée.
6. Etaler la crème au fromage blanc sur le fond de crackers et remettre le tout au frais.
7. Au moment de servir, décorer de baies parées, lavées et soigneusement égouttées.

Faux millefeuilles à la crème au chocolat

Elles ressemblent en effet à des millefeuilles, ces délicieuses petites tranches que les enfants adorent . . . et que les grands ne dédaignent pas. Et elles sont tellement faciles à faire on a presque toujours tout ce qu'il faut pour cela sous la main. Une vraie trouvaille, qui dépannera plus d'une maîtresse de maison quand des amis se présentent à l'improviste.



Ingrédients pour 12 faux millefeuilles:

120 g de beurre à température ambiante
120 g de cassonade
80 g de chocolat noir fondu
24 petits-beurre
3 cs d'amandes effilées
3 cs de copeaux de chocolat

1. Au batteur électrique travailler le beurre et la cassonade en mousse.
2. Ajouter le chocolat fondu et bien amalgamer le tout.
3. Sur le fond d'un moule peu profond, ranger huit petits-beurre côte à côte.
4. Etaler dessus la moitié de la crème au beurre.
5. Ranger huit autres petits-beurre exactement sur les premiers et napper du reste de la crème.
6.. Parsemer d'amandes effilées et de copeaux de chocolat, puis recouvrir des huit derniers petits-beurre.
7. Mettre le moule au réfrigérateur pendant une heure au moins.
8. Couper le gâteau maintenant bien ferme en douze tranches, en utilisant un couteau bien aiguisé ou un couteau-scie, pour que les petits-beurre ne s'émiettent pas.

Chaudes et odorantes: les gaufres à la crème

es posent, aux jeunes ménages surtout, un problème: il faut un fer spécial pour les confectionner. Mais comme ce n'est s un appareil bien cher, que la pâte est prête en quelques instants et que le résultat vaut largement la peine qu'on se donne . . . avis aux amateurs!



Ingrédients pour 10 gaufres:

125 g de beurre à température ambiante
6 jaunes d'œufs
150 g de sucre
le zeste et le jus d'une orange non traitée
6 blancs d'œufs
2,5 dl de crème
200 g de farine
2 cs de beurre pour graisser le fer
sucre glace pour saupoudrer les gaufres

1. Travailler le beurre et les jaunes d'œufs en mousse pendant trois à quatre minutes.
2. Ajouter 100 g de sucre, le jus et le zeste d'orange, et continuer à fouetter pendant deux minutes.
3. Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le reste du sucre.
4. En incorporer la moitié aux jaunes d'œufs avec la crème et la farine.
5. Amalgamer délicatement le reste des blancs en neige.
6. Badigeonner le fer chaud de beurre. Verser au centre deux à trois cuillerées à soupe de pâte et faire cuire en se référant au mode d'emploi de l'appareil.
7. Saupoudrer les gaufres chaudes de sucre glace et servir aussitôt. Présenter à volonté avec de la crème fouettée, une compote de fruits, de la glace ou des fruits frais.

Trifle — un nom bizarre pour un dessert de roi

Et cela, au sens propre du terme: "trifle" signifie en anglais "petite chose", et c'était semble-t-il le dessert préféré d'un des nombreux Edouard d'Angleterre. Compte tenu de la richesse du dessert en question et de la personnalité du personnage, on pourrait penser qu'il s'agit de l'avant-dernier du nom. Mais les Anglais sont tellement discrets . . . Peu importe d'ailleurs, c'est un délice. Et il permet d'utiliser certains restes, ce qui n'est pas sans avantage.

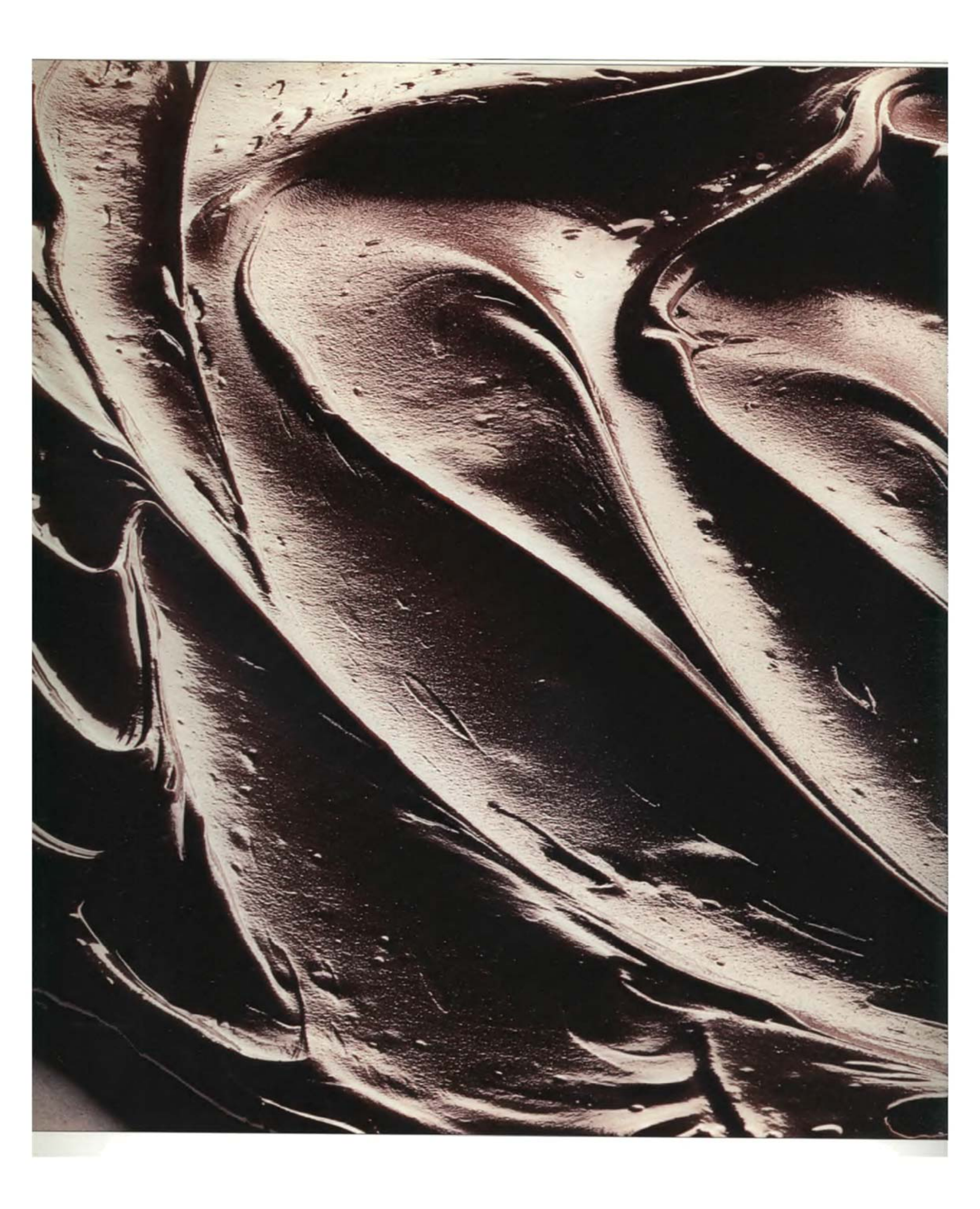


Ingrédients pour 4 personnes:

250 g de restes de biscuit ou de cake sablé
50 g de pralin
3 cs de cognac
2,5 dl de xérès
250 g de quartiers de pêches au sirop
5 dl de crème
1 à 2 cs de sucre
1 cs de sucre vanillé

1. Couper les restes de gâteau en dés et les ranger dans une terrine ou dans un moule à soufflé.
2. Parsemer de pralin moulu, en réservant 2 cs pour le décor. Arroser de cognac et de xérès.
3. Ranger dessus les quartiers de pêches soigneusement égouttés.
4. Fouetter la crème et la sucrer à volonté, mais en utilisant en tout cas le sucre vanillé.
5. Napper les restes de gâteau en aérant la crème à la fourchette ou en la couchant à l'aide d'une poche à douille, comme sur la photo.
6. Mettre le dessert au frais jusqu'au moment de servir. Décorer de pralin.

Un conseil: si le dessert est destiné à des enfants, on remplacera le cognac et le xérès par du jus d'orange ou tout autre jus de fruits.





Les crèmes qui sont le triomphe de la fantaisie

La crème des crèmes vaut bien un peu de peine

Elle est l'émulsion impensable de trois éléments qui ne sont pourtant pas faits pour s'entendre: l'eau, la graisse et l'air. Cette gageure n'est pas facile à tenir et, il faut bien le dire, la crème au beurre est un des cauchemars des apprentis pâtissiers. Il faut la faire et la refaire pour qu'elle se laisse faire. Et au lieu de baisser les bras à cause d'une crème ratée ou imparfaite, mieux vaut s'en servir pour recommencer: c'est en commettant des erreurs qu'on apprend ce qu'il faut faire pour les éviter. Le jeu en vaut la chandelle: une crème au beurre réussie, c'est divinement bon!

LES QUATRE FAÇONS DE FAIRE LA CRÈME AU BEURRE

1. La méthode anglaise (recette filmée ci-contre, en bas)
Elégante et bien proportionnée: le rapport jaunes d'œufs et beurre est parfaitement équilibré. Le point de départ est une crème anglaise, et c'est là la difficulté. Cette crème, en effet, doit être chauffée, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce qu'elle ait la bonne consistance. Mais pas un instant de plus, sinon les jaunes coagulent et la crème tourne.

2. La méthode française (ci-contre en haut)
La plus riche, la plus luxueuse . . . et celle qui demande le plus de temps. Les œufs entiers sont battus avec le sucre au bain-marie pour obtenir une crème lisse et homogène. Cela demande de la patience ou, mieux encore, un robot ménager. La difficulté, ici, est d'abaisser loin du feu la température de la crème en la battant, pour qu'elle soit au diapason du beurre.

3. La méthode allemande
Elle ressemble beaucoup à la méthode anglaise, la différence étant que la base, ici, est une crème pâtissière (page 241), qu'on incorpore au beurre travaillé en mousse. La difficulté, une fois encore, est que tous les éléments doivent être à la même température. Pour faciliter les choses, on peut préparer la crème à la vanille la veille; elle aura ainsi le temps de bien refroidir et de se stabiliser.

4. La méthode italienne
La crème au beurre la plus simple à préparer et à réussir! La plus "volumineuse" aussi, ce qui ne convient pas à toutes les utilisations. Elle est à base d'appareil à meringue (pages 226/227), qu'on mélange tout simplement au beurre travaillé en mousse. Là aussi, il y a un point faible: les blancs en neige doivent être assez résistants pour qu'on puisse les amalgamer au beurre sans qu'ils retombent. Il faut donc suivre à la lettre la recette de l'appareil à meringue.

QUELQUES REMARQUES AU SUJET DU BEURRE

— La finesse de la crème dépend de celle du beurre. Il doit non seulement être de première fraîcheur, mais aussi de première qualité. On choisira un beurre doux, c'est-à-dire à base de crème dont le taux d'acidité est faible: il risque moins de floconner quand on le travaille en mousse.
— Il doit être à température ambiante. Mais attention, la température ambiante, en été, risque souvent de faire fondre le beurre. Et ce n'est pas de beurre fondu qu'il s'agit, mais de beurre tout juste ramolli.
— Il faut de la patience pour travailler le beurre (et si possible un robot ménager, plus robuste que le batteur électrique). A bonne consistance, il se présente comme de la crème double. la crème fraîche épaisse.
— La crème au beurre réussie est légère, fine, délicate. Elle ne peut l'être que si le beurre a vraiment été travaillé en mousse.

CONSEILS PRATIQUES POUR RÉUSSIR LA CRÈME AU BEURRE

— La règle fondamentale est que la crème et le beurre doivent être à la même température: la température ambiante. Si la crème est trop chaude, le beurre fond au lieu de s'amalgamer et le mélange n'a pas la consistance voulue. Si, au contraire, elle est trop froide, le beurre «tourne» et ne peut faire corps avec la crème.
— Ne jamais mélanger tous les éléments en une seule fois, mais procéder par petites quantités qu'on amalgame complètement au beurre avant de continuer.
— Travailler délicatement au fouet: trop de vigueur ferait retomber la crème en "chassant" l'air qu'elle contient.
— Un truc pour rattraper une crème au beurre qui donne les premiers signes de mauvaise conduite: ajouter un jaune d'œuf, en travaillant d'abord, au milieu du bol, par petits cercles qui vont en s'agrandissant vers le bord, toujours plus lentement.

RECETTE DE BASE: CRÈME AU BEURRE MÉTHODE FRANÇAISE

L'OUTILLAGE
un récipient en métal
bols
robot ménager ou batteur électrique
une casserole
un petit couteau
un fouet

LES INGRÉDIENTS
5 œufs
180 g de sucre
250 g de beurre
1 gousse de vanille

PRÉPARATION
60 minutes

RECETTE DE BASE: CRÈME AU BEURRE MÉTHODE ANGLAISE

L'OUTILLAGE
une casserole
une mesure
un petit couteau
un bol
un fouet
une spatule en caoutchouc
un tamis
un robot ménager (ou un batteur électrique avec son bol)
une cuiller

LES INGRÉDIENTS
2,5 dl de crème
1 gousse de vanille
4 jaunes d'œufs
100 g de sucre
250 g de beurre

PRÉPARATION
60 minutes

MÉTHODE FRANÇAISE


1. Peser et mesurer tous les ingrédients et les tenir à portée de main.


2. Casser les œufs dans un récipient en métal.


3. Battre au fouet électrique pendant deux minutes environ.


4. Ajouter le sucre en pluie, petit à petit et en continuant à fouetter.


5. Placer le récipient dans une casserole remplie d'eau chaude.


6. Continuer à fouetter jusqu'à ce que la crème commence à s'épaissir.


7. Retirer du bain-marie, fouetter jusqu'à ce que la crème soit refroidie.


8. Mettre le beurre ramolli dans un grand bol.


9. Fouetter jusqu'à ce qu'il soit bien blanc et crémeux.


10. Il faut pour cela 15 minutes au moins!


11. Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur.


12. Gratter l'intérieur à l'aide d'un petit couteau.


13. Ajouter au beurre et bien amalgamer le tout.


14. Incorporer la crème refroidie.


15. Utiliser la crème au beurre aussitôt que possible.

MÉTHODE ANGLAISE


1. Peser et mesurer tous les ingrédients et les tenir à portée de main.


2. A feu modéré, porter lentement la crème à ébullition.


3. Ajouter la gousse de vanille fendue et laisser infuser un moment.


4. Casser les œufs, réserver les blancs et mettre les jaunes dans un bol.


5. Ajouter le sucre en travaillant au fouet.


6. Ajouter la crème chaude en continuant à fouetter.


7. Remettre le tout dans la casserole.


8. Chauffer lentement en mélangeant avec une spatule en caoutchouc.


9. Verser la crème épaissie (crème anglaise) dans un tamis.


10. Passer et laisser refroidir à température ambiante.


11. Mettre le beurre, dans le bol mélangeur d'un robot ménager.


12. Travailler à la vitesse maximale, pendant 15 minutes.


13. Le beurre doit avoir la consistance de la crème double.


14. Incorporer petit à petit la crème anglaise.


15. Verser la crème au beurre dans un bol et l'utiliser sans attendre.



Du brun au vert en passant par le rose: les crèmes au beurre se maquillent

QUELQUES CONSEILS

Qu'on ait choisi pour la préparer la méthode française, anglaise, allemande ou italienne (les quatre méthodes sont décrites à la page 234), il s'agit maintenant de parfumer la crème au beurre. Le parfum qu'on lui donne détermine aussi sa couleur. Les mêmes règles sont à observer que lors de sa préparation: la crème au beurre ne supporte pas qu'on la traite à la va-vite, elle exige une entière concentration, sinon elle fait des caprices et tourne.

– Il faut veiller à ce que tous les parfums et arômes qui ont dû être chauffés (café soluble, chocolat, masse pralinée) soient refroidis à la même température que la crème ou l'appareil auquel on les mélange.

– On ajoutera les liquides goutte à goutte, en les incorporant au fouet.

– Les ingrédients qui doivent être moulus le seront le plus finement possible. Pralin, amandes ou pistaches trop grossiers bouchent la douille quand on applique le décor.

CRÈME AU BEURRE PRALINÉE

(ci-contre à l'extrême gauche)

Faire fondre lentement, au bain-marie, 200 g de masse pralinée (chocolat de couverture et amandes ou noisettes pulvérisées). Laisser refroidir à température ambiante et incorporer délicatement à la crème au beurre.

La crème au beurre nature est presque blanche, couleur . . . crème. Idéale donc pour supporter toutes sortes de transformations, aussi bien de parfum que d'aspect. La plupart des arômes qu'on y ajoute changent aussi sa couleur, ce qui permet de métamorphoser les gâteaux au gré de sa fantaisie.

CRÈME AU BEURRE AU CHOCOLAT
(à gauche au milieu)
Faire fondre 100 g de chocolat noir au bain-marie, laisser refroidir à température ambiante et incorporer à la crème au beurre.

CRÈME AU BEURRE MOKA
(3e photo à gauche)
Délayer 3 cs de café soluble dans 2 cs de rhum et incorporer à la crème au beurre.

CRÈME AU BEURRE À LA FRAMBOISE
(à droite au milieu)
Ecraser 100 g de framboises à travers un tamis. Ajouter 3 cs d'eau-de-vie de framboise et incorporer, cuillerée par cuillerée, à la crème au beurre, en travaillant au fouet.

CRÈME AU BEURRE AU PRALIN
(ci-contre à l'extrême gauche)
Piler 150 g de pralin dans un mortier ou au hachoir électrique. Incorporer à la crème au beurre et parfumer avec 3 cs de rhum, qu'on ajoute goutte à goutte.

CRÈME AU BEURRE À LA PISTACHE
(ci-contre à droite)
Moudre très finement 150 g de pistaches et les incorporer à la crème au beurre. Parfumer avec 3 cs de kirsch, qu'on ajoute goutte à goutte à la crème







C'est de la "haute école", le dressage à la poche à douille!

La question est de savoir si c'est la crème au beurre qui dresse le pâtissier ou le contraire . . . Une chose est certaine: on n'est pas maître en apprenant, et il faut apprendre à manier la poche et la crème. Les premiers essais ne ressembleront vraisemblablement guère aux photos de ces pages, mais avec un peu de patience et d'imagination, on obtient vite des résultats très satisfaisants. Alors, courage!







LA TECHNIQUE DU DÉCOR

Il faut tout d'abord choisir la douille adéquate:

— La grosse douillle en étoile donne d'épais cordons cannelés et des rosettes presque aussi larges qu'une part de gâteau (1re photo, à l'extrême gauche).

— Avec la douille en étoile de moyenne dimension, on peut appliquer sur chaque part de gâteau un décor en spirale (2e photo).

— La petite douille donne des étoiles et des rosettes très décoratives (3e photo).

— Celle qui se prête aux emplois les plus divers est la douille en étoile de moyenne dimension: serpentins allant en s'amincissant vers le centre du gâteau (4e Photo) ou quatre touches en zigzag (5e photo), par exemple. Le bord est décoré de rosettes accolées les unes aux autres. Et ce n'est là qu'un petit échantillonnage des merveilleux décors qu'on arrive à composer avec un peu d'exercice.

— Pour remplir la poche, on retourne la moitié supérieure vers l'extérieur et on tient le bord ou la pointe de la main gauche pendant qu'on verse la crème. Déplier le bord retourné et le tordre d'un quart de tour pour empêcher la crème de s'échapper par le haut (photo page 29).

— Pour appliquer le décor, maintenir la poche entre le pouce et l'index de la main droite, les autres doigts exerçant une pression sur le contenu en le poussant vers le bas.

— Il ne doit pas y avoir d'air dans la poche. Pour s'en assurer, on fera tomber un premier jet dans le bol qui contient la crème, de manière à bien tasser le contenu.

— Au fur et à mesure que la poche se vide, on la lissera de haut en bas, comme on le fait avec un tube.

LA GANACHE

Cette crème est vraiment d'une grande finesse et la réussir est un jeu d'enfant — une fois n'est pas coutume! Il s'agit tout simplement de chocolat fondu dans de la crème. Il faut toutefois que cette crème soit fraîche: la crème stérilisée UHT, qui flocule quand on la chauffe, ne convient pas. On utilise la ganache pour fourrer et napper les biscuits (pages 72/73 et 81), fourrer les profiteroles (page 203), réunir les meringues (pages 226/227), garnir le fond des tartelettes aux fruits (page 112), ou tout simplement comme dessert vite fait et délicieux

Ingrédients:

5 dl de crème fraîche
400 g de chocolat noir

1. Chauffer la crème dans une casserole, ajouter le chocolat juste avant l'ébullition.
2. Eloigner du feu et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
3. Mettre au frais pendant 2 heures environ.
4. Battre la ganache au fouet électrique pendant 10 à 15 minutes, pour la rendre lisse et légère.

LA CRÈME AU CITRON

C'est une crème toute spéciale. Sa consistance, elle la doit à un peu de fécule et aux jaunes d'œufs, son volume aux blancs en neige ajoutés à la crème chaude. C'est eux aussi qui lui donnent sa fermeté quand elle est refroidie. Elle tapisse le fond des tartes aux fruits mais, épaissie avec trois feuilles de gélatine, préalablement trempées à l'eau froide, puis ajoutée à la crème chaude, elle sert à fourrer de délicieux gâteaux.

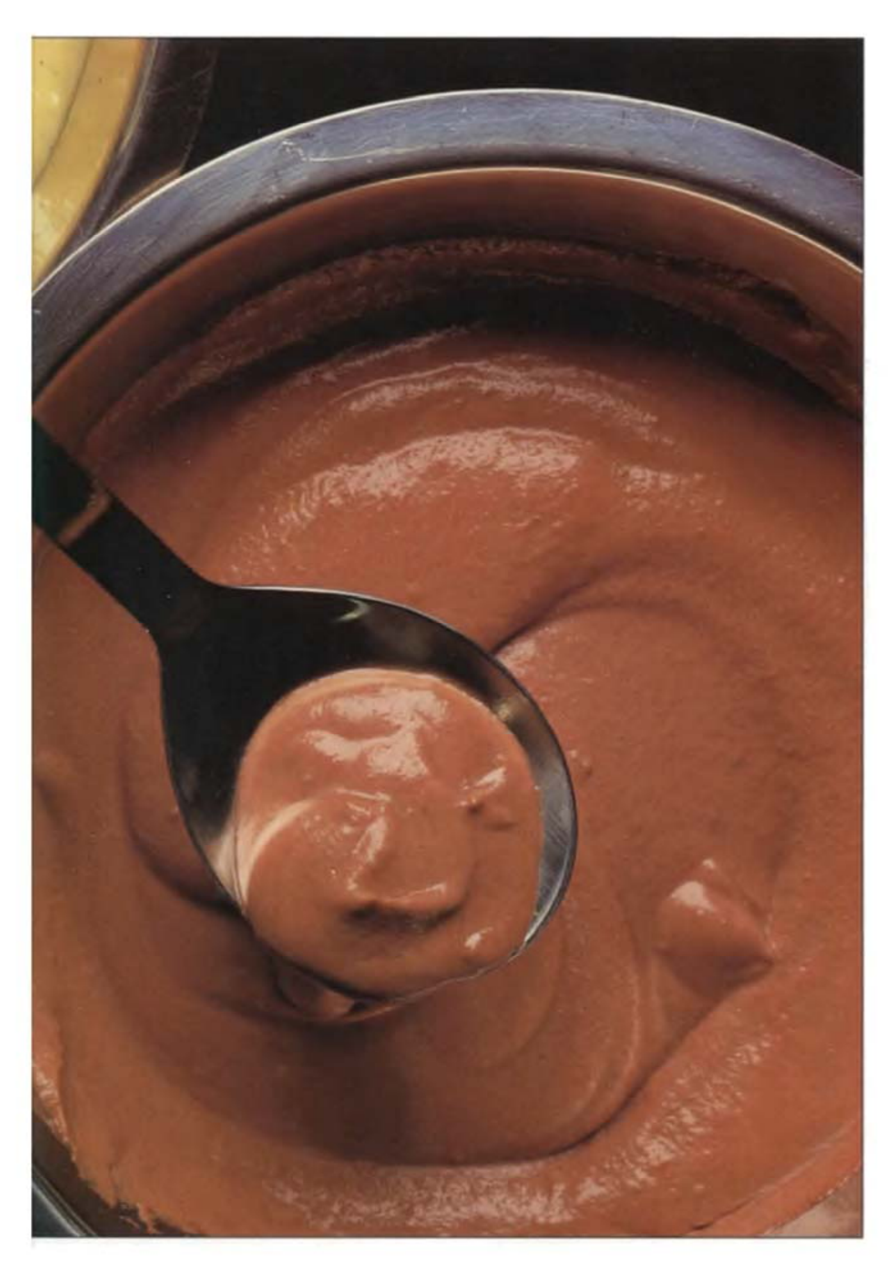
Ingrédients:

le jus de 3 citrons
2,5 dl d'eau
2 jaunes d'œufs
2 cs de fécule
2 blancs d'œufs

1. Porter l'eau, le jus de citron et le sucre à ébullition.
2. Délayer la fécule dans 2 cs d'eau, ajouter les jaunes d'œufs et verser dans le liquide en ébullition. Donner un bouillon sans cesser de remuer au fouet. Eloigner du feu et passer au chinois ou à travers un tamis.
3. Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la crème encore chaude. Laisser refroidir.



Brillantes solistes ou doublures parfaites: les crèmes à tout faire



Ce sont les classiques de la pâtisserie. Elles acceptent tous les rôles et on ne saurait se passer d'elles: telles quelles, seules ou avec des fruits, elles sont entremets, mais elles savent aussi fourrer un gâteau. Sûres d'elles, elles peuvent être le point de départ de toute une série de desserts plus ou moins sophistiqués. Elles ont toutes une chose en commun: il faut les chauffer pour qu'elles s'épaississent et soient fermes en refroidissant.

LA CRÈME ANGLAISE

La plus délicate, la plus somptueuse, la plus riche d'entre les crèmes. Ni farine ni fécule dans sa composition: seuls les jaunes d'œufs lui donnent sa consistance. Ils doivent être chauffés au degré près, juste assez pour lier le liquide, mais pas plus. S'ils coagulent, la crème tourne et il est impossible de la rattraper.

Ingrédients et préparation à la page 235 (photos 2 à 10).

La crème anglaise est servie telle quelle, en entremets, ou glacée (page 218). Elle sert aussi à préparer la crème au beurre (pages 234/235). Pour fourrer les gâteaux ou confectionner des desserts moulés tels que les bavarois, il faut l'épaissir en lui ajoutant 3 à 5 feuilles de gélatine et l'alléger avec 2,5 dl de crème fouettée.

LA CRÈME À LA VANILLE

ou crème pâtissière

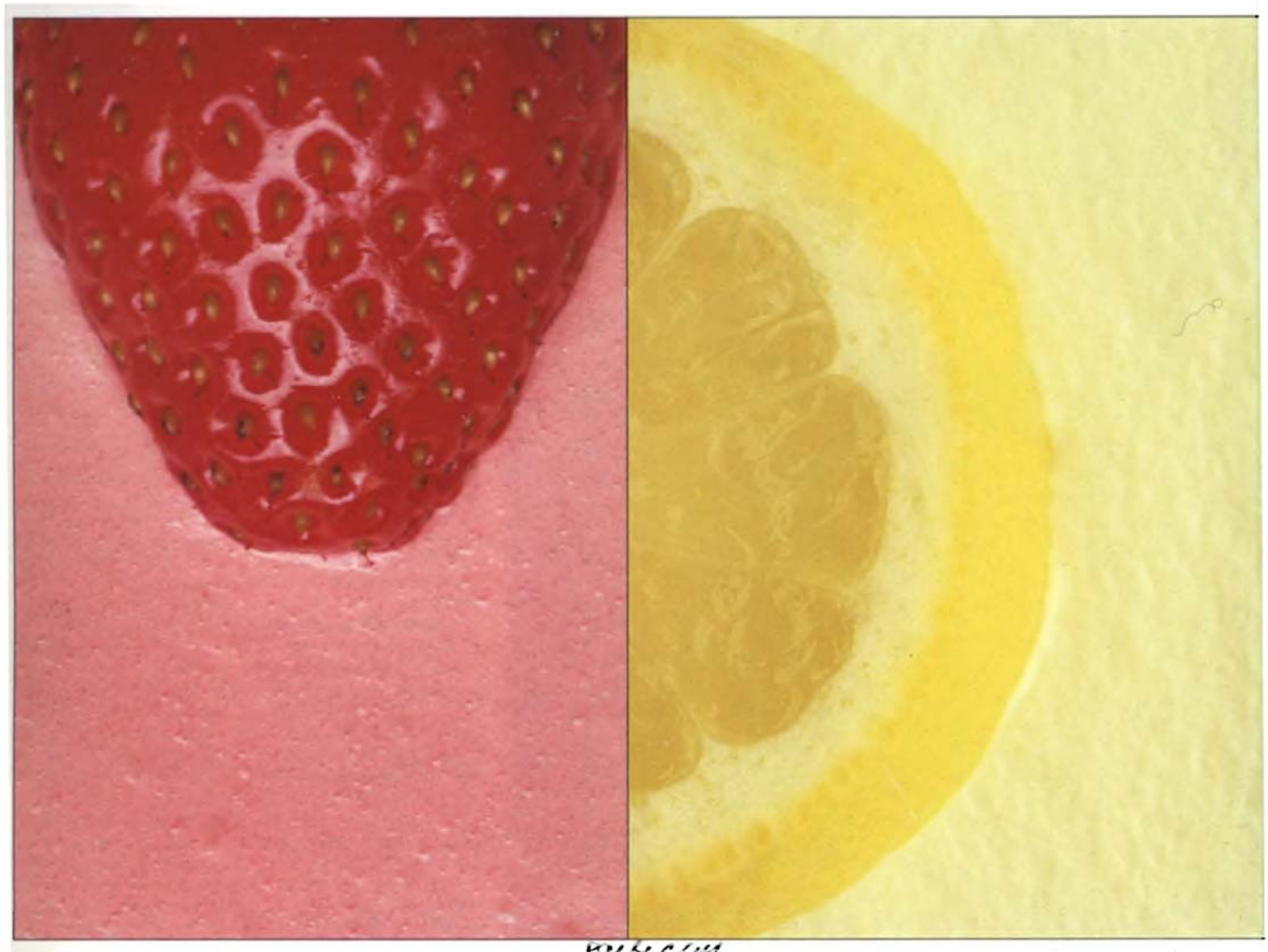
C'est elle qui servit de modèle, il y a une centaine d'années, lorsque l'industrie alimentaire mit au point les poudings en poudre, fort utilisés dans les cuisines familiales. Bien sûr, la comparaison n'est pas à faire, mais le succès des poudings est compréhensible: la crème pâtissière n'est pas facile à faire et revient assez cher. Elle ressemble beaucoup à la crème anglaise, en plus ferme, en moins fragile aussi, grâce à la petite quantité de farine qu'elle contient. On s'en sert pour fourrer les profiteroles (page 203), réunir les meringues (pages 226/227) et garnir les millefeuilles (page 181). Elle peut aussi napper un fond de pâte sablée destiné à une tarte aux fruits ou servir de base à la crème au beurre préparée selon la méthode allemande. Elle se prête à d'innombrables métamorphoses (pages 236/237).

Ingrédients:

5 dl de lait
1 gousse de vanille
5 jaunes d'œufs
30 g de farine
1 pincée de sel

1. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter l'intérieur et l'ajouter au lait. Porter celui-ci à ébullition.
2. Travailler les jaunes d'œufs et le sucre en mousse, puis incorporer la farine.
3. Ajouter le lait bouillant, remettre le tout dans la casserole, chauffer à feu doux sans cesser de fouetter et donner un bouillon.
4. Passer la crème au chinois ou à travers un tamis et laisser refroidir Saupoudrer de sucre glace pour éviter la formation d'une peau.

Pour napper les gâteaux ou confectionner de succulents desserts



RECETTE DE BASE: CRÈME FOUETTÉE AUX FRAISES
(à gauche)
Ingrédients:

4 feuilles de gélatine
7,5 dl de crème fraîche
500 g de fraises
4 à 5 cs de sucre

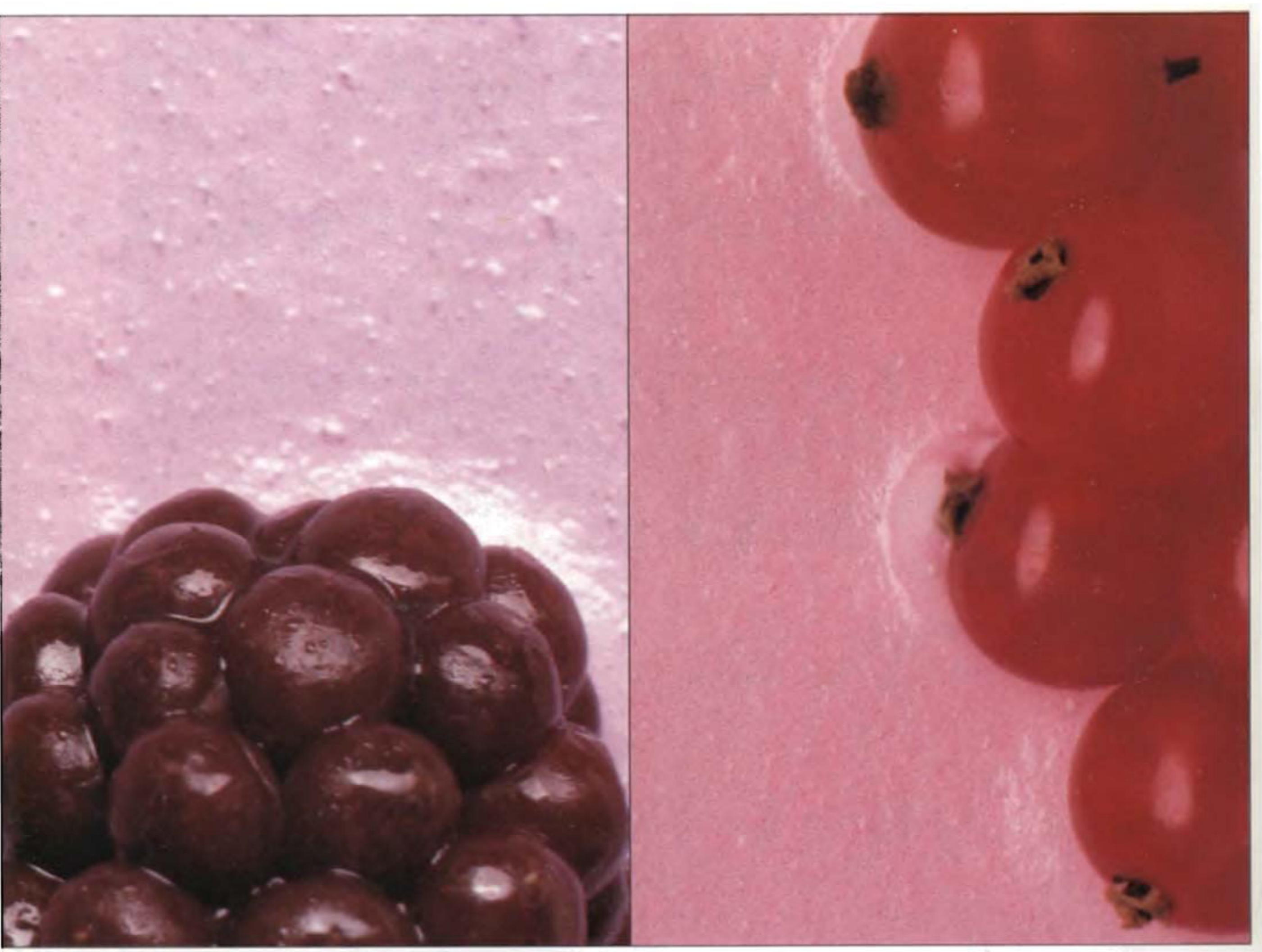
1. Faire tremper la gélatine, l'essorer à fond et la dissoudre au bain-marie. Incorporer à la crème et mettre au frais.
2. Laver et équeuter les fraises avant de les écraser dans un tamis ou de les réduire en purée au mixer. Sucrer à volonté.
3. Dès que la crème commence à prendre, la fouetter au batteur électrique.
4. Incorporer délicatement la purée de fraises à la crème fouettée.

VARIANTES
On peut préparer, selon le même principe, d'autres crèmes à base de crème fraîche. Voici trois exemples:

CRÈME FOUETTÉE AU CITRON
Ajouter le jus d'un citron à la crème mélangée à la gélatine. Mettre au frais et fouetter comme dans la recette de base.

CRÈME FOUETTÉE AUX MÛRES
Comme dans la recette de base, en remplaçant les fraises par des mûres.

La crème fouettée a la malencontreuse habitude de s'affaisser très rapidement et de perdre sa légèreté. Voici un truc qui permet non seulement de la parfumer de diverses manières, mais encore de la "consolider" pour qu'elle puisse attendre sans crainte son heure de gloire.



CRÈME FOUETTÉE AUX GROSEILLES

Réduire les groseilles en purée, puis les passer à travers un tamis pour éliminer les pépins. Préparer ensuite la crème comme dans la recette de base.

CRÈME FOUETTÉE AU FROMAGE BLANC

Sucrer à volonté 250 g de fromage blanc. Passer à travers un tamis et incorporer à la crème fouettée.

CRÈME FOUETTÉE AU MOKA

Ajouter à la crème fraîche mélangée à la gélatine 5 cs de moka très fort. Mettre au frais, puis fouetter comme dans la recette de base.

QUELQUES CONSEILS

— La crème qu'on veut fouetter doit toujours être très froide. L'idéal est de la battre dans un récipient en métal préalablement réfrigéré.

— Le sucre empêche la crème de devenir ferme, on ne l'ajoutera donc que tout à la fin. Choisir de préférence du sucre glace, qui se dissout plus vite.

— Utiliser sans attendre la crème fouettée à laquelle on n'a pas ajouté de gélatine: elle retombe très rapidement.

Oui, le beurre est irremplaçable . . .

Non seulement sur les tartines et dans les pâtes, mais aussi pour confectionner des crèmes légères et parfumées. Au fond, le beurre est de la crème fraîche concentrée, c'est-à-dire à laquelle on a retiré une partie de son eau. En remplaçant celle-ci par le même volume d'air, on obtient une crème onctueuse à souhait, qui peut très bien remplacer la crème au beurre, quand on n'a pas sous la main tous les éléments nécessaires à sa préparation. Patience et persévérance sont deux qualités indispensables en pâtisserie. Les crèmes dont il est question ici, par exemple, seront d'autant plus onctueuses et aériennes qu'elles auront été travaillées longuement.

RECETTE DE BASE: CRÈME AU KIRSCH
(page ci-contre, en bas à gauche)
Ingrédients:

100 g de cerises confites
4 cs de kirsch
250 g de beurre ramolli
4 jaunes d'œufs
150 g de sucre glace

1. Emincer grossièrement les cerises confites et les faire macérer dans le kirsch.
2. Travailler le beurre au fouet électrique ou dans le bol mélangeur d'un robot ménager, pendant 10 minutes au moins et à grande vitesse: il doit devenir blanc et mousseux.
3. Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre, en continuant à travailler à grande vitesse pendant 5 minutes au moins.
4. Incorporer les cerises et le kirsch à l'aide d'une spatule.

CRÈME PRALINÉE
(en haut à gauche)
Travailler le beurre comme dans la recette de base, jusqu'à ce qu'il soit blanc et mousseux. Incorporer 300 g de masse pralinée préalablement fondue au bain-marie et refroidie. Travailler une deuxième fois comme indiqué dans la recette de base.

Variantes:
Incorporer à la crème des dés d'ananas confits, de la pâte d'amandes travaillée en pommade, des noix, des noisettes, des amandes ou des pistaches moulues très fin.

CRÈME AU CHOCOLAT
(en haut à droite)
Travailler le beurre comme dans la recette de base, jusqu'à ce qu'il soit blanc et mousseux. Incorporer, au lieu des cerises confites, 200 g de chocolat de couverture fondu au bain-marie et complètement refroidi (sinon le beurre risquerait de fondre et la crème perdrait sa consistance).

Attention:
Ces crèmes doivent être préparées avec du beurre de toute première fraîcheur. Du beurre doux de préférence, c'est-à-dire fabriqué à partir de crème dont le taux d'acidité est faible. Plus le beurre est doux, plus sa composition est stable. La plupart du temps, le degré d'acidité n'est pas indiqué sur l'emballage et il s'agit généralement de beurre doux qu'on a "vacciné" à l'acide lactique pour qu'il se conserve plus longtemps. On choisira alors la plaque dont la date limite de conservation est la plus éloignée de la date d'achat.

CRÈME AUX CACAHUÈTES
(en bas à droite)
Travailler le beurre comme dans la recette de base, jusqu'à ce qu'il soit blanc et mousseux. Incorporer 200 g de cacahuètes broyées au mixer pour qu'elles soient réduites à l'état de poudre. Ajouter 150 g de chocolat fondu et complètement refroidi. (On peut également réduire les cacahuètes et le chocolat en poudre ensemble dans le mixer.)

Un conseil:
Si la crème doit être parfumée avec un liquide (alcool, jus de fruits, etc.), il faut ajouter celui-ci goutte à goutte, pour qu'il puisse former émulsion avec le beurre, c'est-à-dire s'y mélanger très intimement.



GÂTEAU MERINGUÉ AUX GROSEILLES À MAQUEREAU

Ingrédients:

Fond de pâte sablée:
300 g de farine
200 g de beurre très froid
100 g de sucre
1 œuf
Crème pâtissière aux groseilles à maquereau
5 dl de lait
1 gousse de vanille fendue dans la longueur
1 pincée de sel
100 g de sucre
5 jaunes d'œufs
60 g de farine
Meringage:
4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
200 g de sucre

1. Après s'être rafraîchi les mains, préparer rapidement pâte sablée (recette de base page 107). Laisser reposer une demi-heure au réfrigérateur.
2. Abaisser la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur et découper avec l'anneau d'un moule un cercle de 24 cm de diamètre, qu'on fait cuire 15 minutes à 200 degrés.
3. Pendant ce temps, équeuter, trier et laver les groseilles à maquereau, les plonger deux minutes dans de l'eau en ébullition, puis les égoutter dans une passoire.
4. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue.
5. Amalgamer le sel, le sucre, les jaunes d'œufs et la farine dans un grand bol. Verser dessus le lait bouillant et bien mélanger le tout.



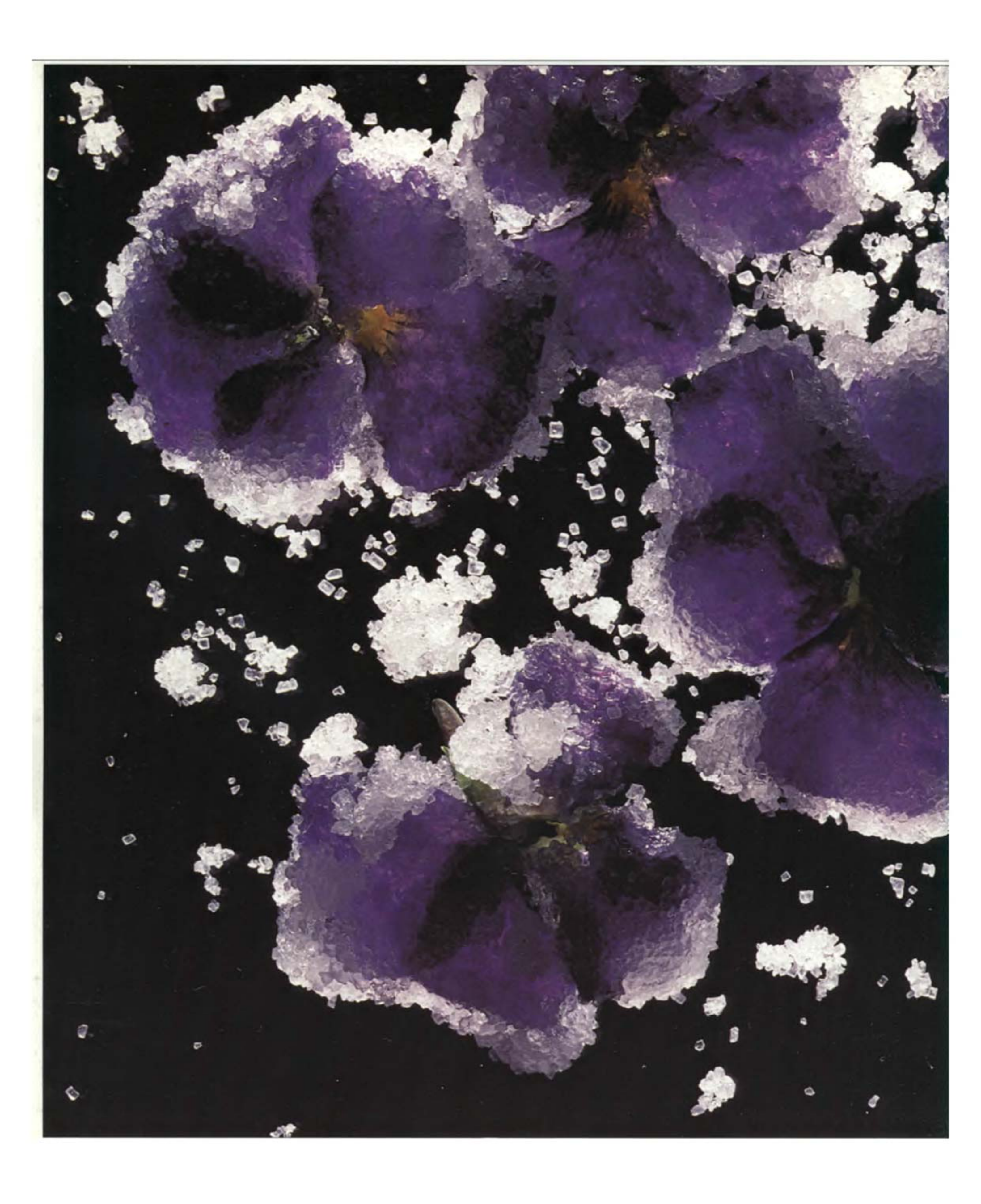
Quel raffinement:
une crème aux groseilles à maquereau
sur un fond de pâte sablée,
le tout nappé d'un meringage doré

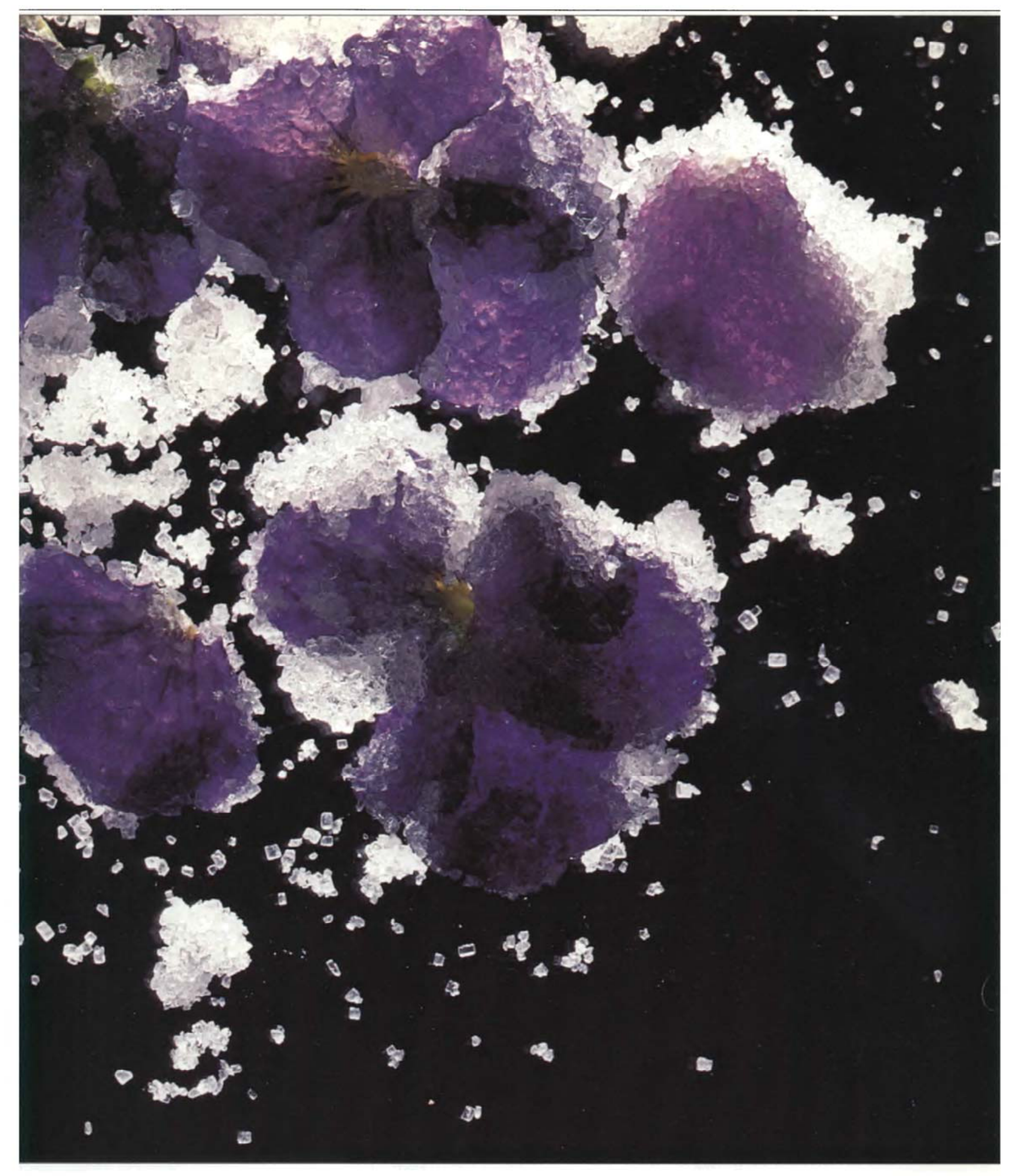


L'appareil à meringue, ici, tient lieu de crème: au lieu de le faire sécher à four doux, on le passe rapidement à four très chaud, jusqu'à ce que les crêtes soient joliment dorées. La neige reste très moelleuse et fait, pourrait-on dire, d'une pierre trois coups: elle protège la crème parfumée qu'elle cache, habille merveilleusement le gâteau et réserve au palais la surprise d'un très agréable contraste.

6 Remettre dans la casserole et chauffer, à feu modéré et en remuant sans arrêt, jusqu'à l'ébullition. Donner un bouillon et éloigner aussitôt du feu.
7. Passer la crème au chinois ou à travers un tamis. Ajouter les groseilles et laisser refroidir.
8. Verser la crème aux fruits sur le fond de pâte sablée en lui donnant la forme d'une coupole. Laisser prendre au réfrigérateur.
9. Battre les blancs d'œufs en neige ferme après y avoir ajouté le sel et une cuillerée à soupe de sucre. Incorporer le reste du sucre en continuant à fouetter, jusqu'à ce que l'appareil soit ferme et satiné.
10. Verser dans une poche munie d'une grosse douille en étoile et dresser sur le gâteau en formant des coquilles, des couronnes de rosettes ou des serpentins.
11. Glisser le gâteau au four préalablement chauffé à 250 degrés et laisser dorer le meringage jusqu'à ce qu'il présente d'appétissantes crêtes brunes.

Variantes:
On peut pratiquement utiliser tous les fruits pour préparer ce succulent gâteau: groseilles, myrtilles ou framboises, mais aussi cerises, pêches, abricots ou pommes. On pochera au préalable les fruits à chair ferme, tandis qu'on se contentera d'incorporer les baies à la crème. La recette de l'appareil à meringue se trouve aux pages 226/227.





Décors et garnitures — la dernière touche

Des roses en pâte d'amandes aux feuilles en chocolat: tout ce qu'il faut pour habiller les gâteaux

COUVERTURE FONDUE


1. Tenir les ustensiles et le chocolat de couverture à portée de main.


2. Râper grossièrement le chocolat à l'aide d'un grand couteau.


3. Mettre les deux tiers du chocolat râpé dans le bol.


4. Poser le bol dans la casserole à moitié remplie d'eau chaude.


5. Faire fondre le chocolat en remuant à la spatule en caoutchouc.


6. Retirer le bol de bain-marie, et ajouter le reste du chocolat...


7. ... pour abaisser rapidement la température.


8. Remuer jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu.


9. Vérifier la consistance du chocolat fondu en y plongeant une cuiller.


10. La couverture, brillante et satinée, doit se figer presque instantanément.

FEUILLES EN CHOCOLAT


1. Tenir la couverture fondue et les feuilles lavées à portée de main.


2. Plonger les feuilles dans la couverture, le dessus le premier.


3. Eliminer l'excédent de chocolat en tapotant les feuilles contre le bol.


4. Mouler les feuilles enrobées de chocolat sur le manche d'une cuiller.


5. Détacher délicatement les feuilles figées.

DÉCORER AVEC UNE POCHE EN PAPIER


1. Découper un triangle isocèle dans du papier à pâtisserie.


2. Enrouler le papier de droite à gauche, la base du triangle se trouvant en haut.


3. Replier le côté gauche pour que la pointe soit bien aigue.


4. Couper un tout petit morceau de la pointe aux ciseaux.


5. Rabattre le bord supérieur du cornet qu'on utilise pour tracer des lignes très fines.

Les décors délicats dont il est question ici exigent une main sûre et beaucoup de patience. Mais le jeu en vaut largement la chandelle.
Un petit truc concernant la couverture fondue: pour obtenir un beau nappage satiné, on laissera refroidir complètement le chocolat après l'avoir fait fondre une première fois. Et on le réchauffera doucement, toujours au bain-marie.

ROSES EN PÂTE D'AMANDES



1. 6 cs de jus de betterave, 200 g de pâte d'amandes, 50 g de sucre glace.



2. Porter le jus à ébullition dans une petite casserole.



3. Laisser réduire de moitié à petits bouillonnements.



4. Tamiser le sucre glace sur la pâte d'amandes.



5. L'incorporer en pétrissant longuement



6. Verser le jus de betterave épaissi sur la pâte d'amandes.



7. Continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte d'amandes soit rose.



8. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, former un boudin.



9. Couper le boudin en morceaux d'un centimètre d'épaisseur.



10. Former des pistils coniques autour desquels s'endrouleront les pétales.



11. Abaisser très finement les morceaux destinés aux pétales.



12. Détacher du plan de travail à l'aide d'un couteau à lame souple.



13. Former les pétales sur la pointe d'un doigt, en les recourbant.



14. Assembler les pétales, en les faisant adhérer à la base du pistil.



15. Laisser sécher les roses 30 minutes à température ambiante.

PÉTALES DE ROSE CRISTALLISÉS



1. Ingrédients: pétales de rose, 1 cc de gomme arabique, 1 cs de sucre glace, eau.



2. Mélanger la gomme arabique, le sucre et l'eau.



3. Plonger les pétales dans le mélange, puis les égoutter soigneusement.



4. Passer dans du sucre pour qu'ils soient entièrement recouverts.



5. Laisser sécher. Les pétales servent exclusivement à la décoration.



Pour mettre en valeur et cacher certains petits défauts: les glaçages

Comme une jolie femme, la pâtisserie aime se maquiller, et elle fait appel pour cela aux purées de fruits, glaçages, nappages et sirops les plus divers. Ils lui donnent l'éclat et la couleur qu'elle n'a peut-être pas acquis dans le four. Ou, au contraire, atténuent un "bronzage" un peu trop intensif. Et, ce qui n'est pas à dédaigner, ils en rehaussent en outre la saveur.

GLACE ROYALE

Elle forme sur les pâtisseries qu'elle nappe une épaisse couche blanche qui convient tout particulièrement aux gâteaux des grandes occasions: mariages, baptêmes ou autres (voir pages 62/63). Au fouet électrique, battre lentement des blancs d'œufs en neige ferme et satinée. Ajouter petit à petit du sucre glace pour obtenir un appareil lisse et léger. (Compter 500 g de sucre glace par blanc d'œuf.)
On étale la glace royale à la spatule ou, pour des décors plus sophistiqués, à la poche en papier sulfurisé. Elle devient dure et croquante en séchant.

GLAÇAGE À L'ABRICOT

C'est véritablement le glaçage universel, qui donne un brillant incomparable aux grands et aux petits gâteaux, aux tartes aux fruits et aux savarins. Au point qu'il a donné naissance à un nouveau terme de cuisine: "abricoter" signifie recouvrir d'une mince couche de confiture d'abricots la surface d'une pâtisserie pour lui donner un aspect brillant.

Ingrédients:

- *450 g de confiture d'abricots*
- *3 cs d'eau*
- *2 cs de sucre*

Porter le tout à ébullition à feu vif jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée et que le sucre ait fondu. Étaler le glaçage encore chaud sur les pâtisserie, à la cuiller ou au pinceau.
Un conseil: on peut passer le glaçage au tamis pour éliminer les morceaux de fruits.

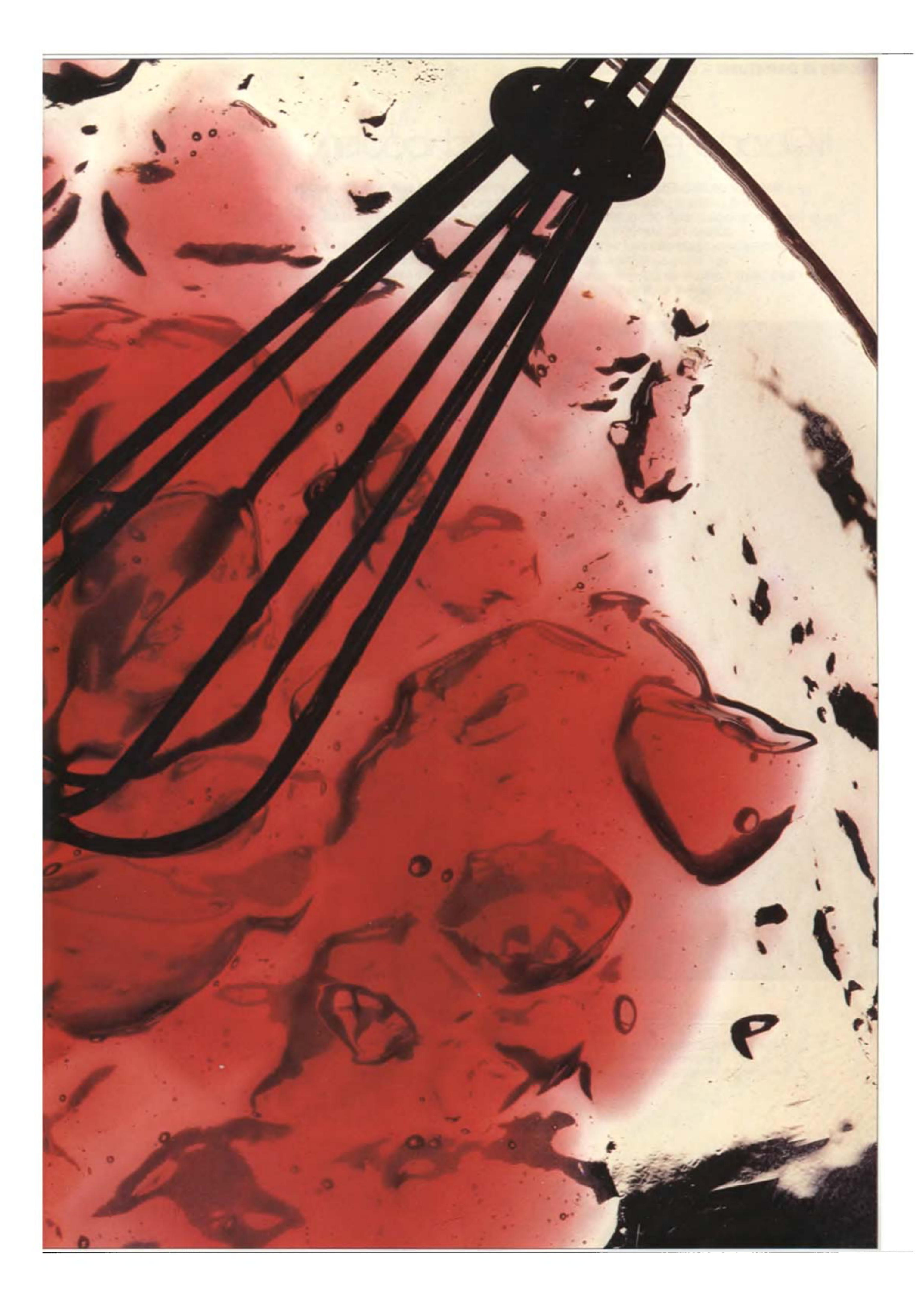
GLACE À L'EAU

C'est le plus simple des glaçages, qu'on peut utiliser tel quel ou colorer au gré de sa fantaisie.

Ingrédients:

- *100 g de sucre glace*
- *1 à 2 cs d'eau*

Tamiser le sucre dans un bol et ajouter juste assez d'eau pour obtenir une pâte plutôt fluide. Pour parfumer le glaçage, on remplacera l'eau par un liquide aromatique: jus de citron, jus de fruits, alcool ou moka. Enfin, pour le colorer, on utilisera du jus de betterave ou d'épinard, du safran délayé dans un peu d'eau ou n'importe quel colorant alimentaire.



Quand on parle de chocolat . . .

Au seul mot de "chocolat", les yeux brillent et l'eau vient automatiquement à la bouche. C'est que le chocolat n'est pas seulement la tablette achetée à l'épicerie ou la barre dans le petit pain des quatre-heures. La traduction du nom savant "Theobroma cacao", attribué par Linné à la fève de cacao, est "nourriture des dieux". Tel semblait le cacao à ses premiers adeptes, les Amérindiens du Mexique précolombien, qui le prisaient si fort qu'il leur servait de monnaie d'échange à l'égal de l'or. Les cacaoyères, sous les rois aztèques, faisaient fonction de banque d'Etat et les fèves de cacao fixaient le cours de la monnaie.



LES COPEAUX DE CHOCOLAT

Ils servent à décorer les gâteaux et certains desserts d'apparat. Il faut, pour les confectionner, du chocolat de couverture à la bonne température (page 250), une plaque de marbre (le verre convient aussi ou tout autre matériau parfaitement plan et froid au toucher), une spatule en métal et . du doigté. Couler la couverture fondue en une couche très fine sur le marbre. Laisser refroidir juste assez pour que le chocolat se fige et racler avec la spatule: le chocolat se roule en copeaux d'autant plus étroits que la couche sur le marbre est froide. Si on désire des copeaux effilochés, qui sont d'un effet très décoratif sur certaines grandes pièces de pâtisserie (pages 72/73), il faut veiller à ce que la couverture soit malléable

LE CHOCOLAT DIT DE COUVERTURE

C'est un chocolat spécialement pur, dont la teneur en beurre de cacao est élevée, ce qui lui permet de fondre sans formation de grumeaux. Appellé parfois chocolat à napper, ou tout simplement chocolat tendre, on l'utilise pour toutes les préparations où le chocolat doit être fondu, décors et glaçages notamment.

. . . on fond comme neige au soleil!

Mais notre chocolat n'a pas de point commun avec le breuvage dont se délectait l'empereur Moctezuma, qui faisait servir à la fin des repas, dans des tasses en or, du "xocoatl" amer et diversement épicé. Si les conquistadores de Christophe Colomb n'apprécièrent guère cette boisson amère, ils n'en ramenèrent pas moins la fève de cacao en Europe (heureusement!), où des cuisiniers ingénieux découvrirent le trésor qu'elle représentait. Aujourd'hui, le chocolat est sublimé par les chocolatiers ou abîmé parfois par l'industrie, mais il reste le symbole de la tentation à laquelle il est si agréable de succomber.

L'ENROBAGE DE CHOCOLAT: LE PLUS BEL HABIT POUR UN GÂTEAU

Qu'y a-t-il de plus séduisant que ce manteau doux-amer qui cache si bien ce qu'il habille! Pour qu'il tombe bien, sans pli, le gâteau est d'abord tapissé d'une fine couche de pâte d'amandes. Abaisser la pâte d'amandes au rouleau, en l'aplatissant éventuellement avec une plaque à pâtisserie (page 20). Couler la couverture fondue à la bonne température au centre du gâteau et l'étaler délicatement à la spatule tout en faisant tourner le gâteau sur lui-même. Laisser couler la couverture le long du bord pour qu'elle nappe toute la hauteur du gâteau. Quand le chocolat est figé, mais avant qu'il ne soit froid, on peut marquer les parts avec un couteau chauffé. On évitera ainsi que le chocolat se brise en servant le gâteau (gâteau de Sacher, pages 102/103).



LES FEUILLES EN CHOCOLAT

Cette présentation de framboises fraîches sur un lit de feuilles en chocolat se passe de commentaire. Les feuilles en chocolat accompagnent aussi le café et on peut les offrir à une amie gourmande. La manière de les confectionner est expliquée à la page 250. On pourra utiliser les feuilles de toutes sortes de plantes et, pourquoi pas, récompenser un gros effort par une couronne de feuillles de laurier en chocolat . . .

Personne ne résiste à ces ravissants fruits en pâte d'amandes

La pâte d'amandes, qui sert à confectionner des fruits et bien d'autres pièces de confiserie, est aussi agréable et facile à travailler que la pâte à modeller de notre enfance. Avec un peu d'habileté, ou réussit de petites œuvres d'art qu'il est presque dommage de croquer. La pâte d'amandes se prête à tout: cadeau charmant modelé par des mains d'enfant ou véritable chef-d'œuvre modelé par des mains de maître. Il faut bien sûr du temps et de la patience, mais on en est largement récompensé.

LA PÂTE D'AMANDES MAISON ET CELLE DU COMMERCE

La patê d'amandes maison est composée à parts égales (les pâtissiers disent "tant-pour-tant) d'amandes en poudre et de sucre et parfumée avec quelques gouttes d'eau de rose et un soupçon d'essence d'amande amère. Il est très facile de la confectionner soi-même: monder les amandes (arroser d'eau bouillante et laisser reposer jusqu'à ce que la petite peau brune se détache), les mélanger à la même quantité de sucre et passer le tout à la moulinette, grille très fine, ou au hachoir électrique (robot ménager). Rassembler en une pâte homogène, parfumer d'eau de rose et d'essence d'amande amère, puis pétrir longuement à la main pour que la pâte soit lisse et élastique. Elle se conserve au réfrigérateur pendant plusieurs semaines, bien couverte de film transparent. La pâte d'amandes du commerce est préparée industriellement selon la même recette. On peut l'utiliser telle quelle ou y incorporer 50 % de sucre glace, pour lui donner plus de corps et de tenue.

Colorée et aromatisée, la pâte d'amandes se présente en plaques, en boudins ou découpée à l'emporte-pièce; ou encore moulée en forme de sujets (légumes, fruits, etc.), qu'on appelle massepains.

On peut aussi la parfumer avec un alcool blanc pour fourrer des bonbons ou des bouchées au chocolat. Elle sert par ailleurs à farcir des fruits secs tels que dattes et pruneaux. En pâtisserie, les emplois de la pâte d'amandes sont très variés, notamment pour habiller ou décorer nombre de gâteaux.

COMMENT MOULER LA PÂTE D'AMANDES

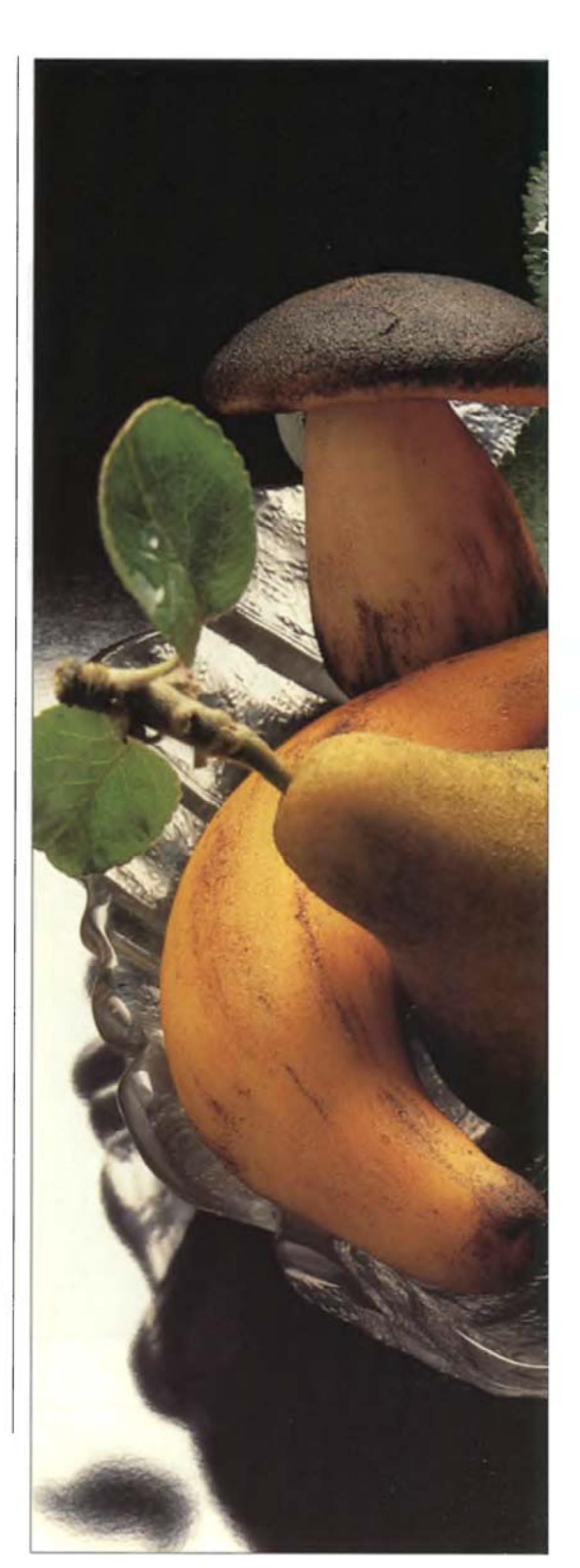
— Elle doit être à température ambiante pour qu'on puisse la mouler aisément.

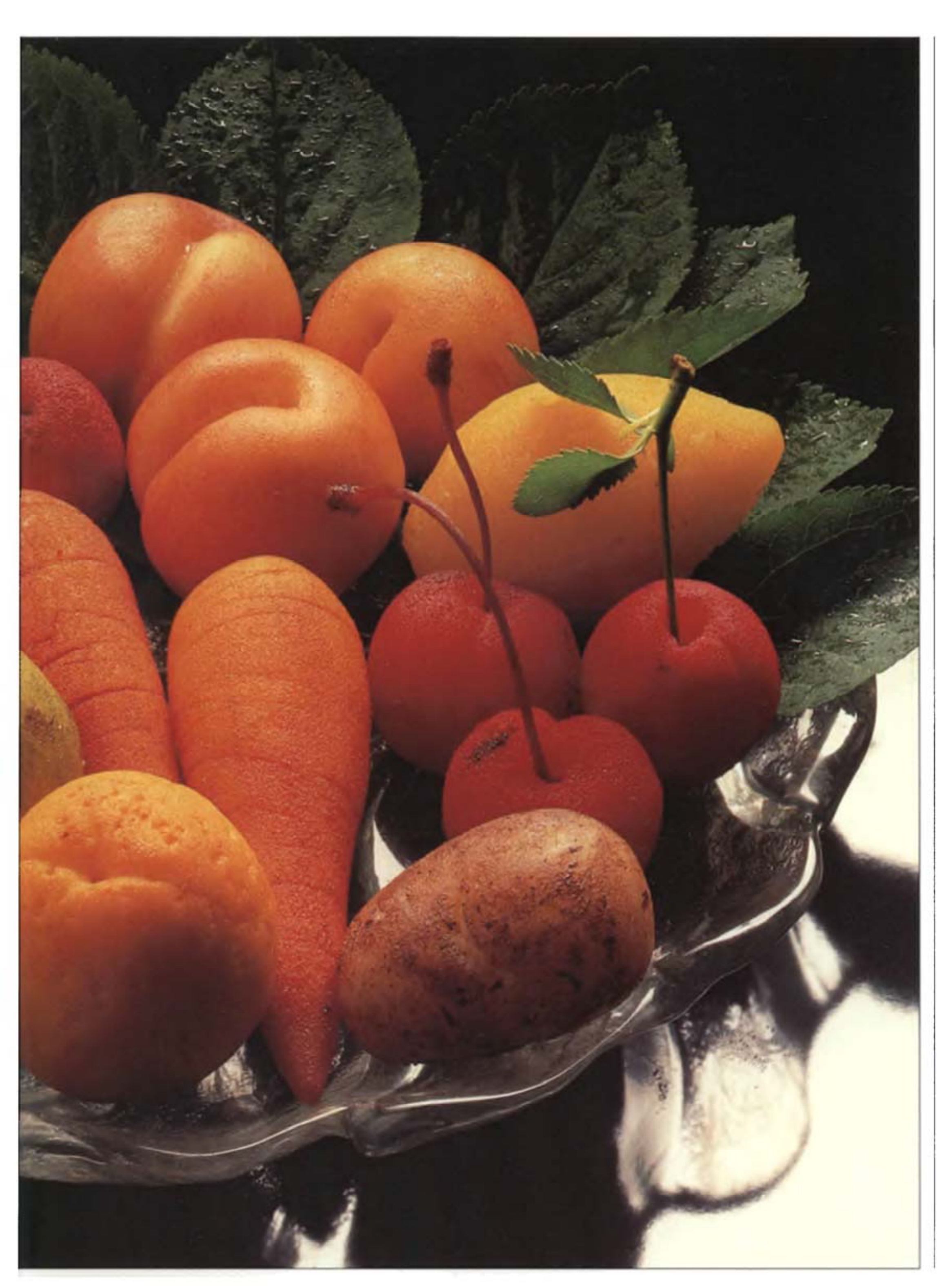
— On la travaillera sur une surface saupoudrée de sucre glace pour éviter qu'elle ne colle.

Il est indispensable de disposer de quelques instruments de modelage pour marquer les plis ou les nervures, et en tout cas de pinceaux plus ou moins fins pour le "maquillage": taches, petits points, etc.

— Pour imiter la peau de l'orange, coller des graines de moutarde sur une planchette et y rouler l'orange en pâte d'amandes dans tous les sens.

— Les sujets peuvent également être colorés dans la masse avec des colorants alimentaires ou un glaçage coloré, en pétrissant jusqu'à ce que le mélange soit uniforme. Les œufs de Pâques marbrés se font avec un mélange de deux couleurs pétri jusqu'à ce qu'on obtienne l'effet désiré.





UNE CORBEILLE DE FRUITS HAUTE EN COULEUR

(de gauche à droite, dans le sens des aiguilles d'une montre)

Bolet: le chapeau a été coloré avec du cacao dilué dans un peu de graisse végétale. La couleur plus claire du pied est obtenue en ajoutant un peu plus de graisse.

Prune: ajouter du jus de betterave très concentré et saupoudrer d'un fin nuage de fécule.

Pêches: coloration allant du jaune à l'orange, en utilisant des colorants alimentaires. Les couleurs doivent se fondre et être posées presque en transparence.

Citron: coloration allant du jaune au vert aux extrémités du fruit (colorants alimentaires).

Cerises: colorer avec du jus de betterave peu concentré. On utilise les nervures centrales des feuilles pour former les tiges.

Pomme de terre: rouler les pommes de terre dans un bol rempli de cacao jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une fine pellicule Enlever l'excédent au pinceau.

Orange: mélanger des colorants alimentaires rouge et jaune. Poser au pinceau en plusieurs couches, pour obtenir l'intensité désirée.

Poire: diluer du safran dans de l'eau chaude et appliquer au pinceau. Pour les touches vertes, utiliser du jus d'épinard concentré.

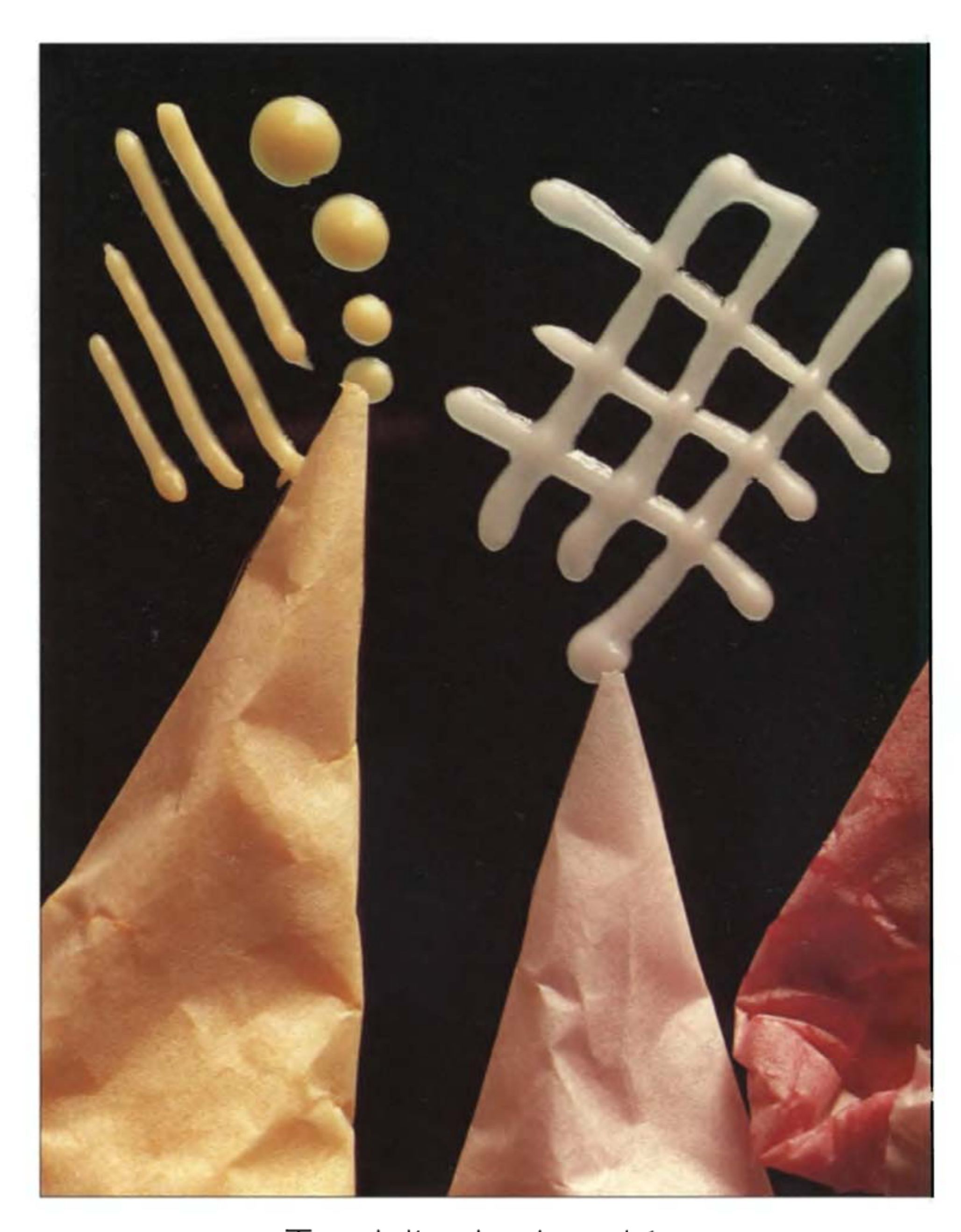
Banane: colorer avec du safran délayé dans de l'eau chaude. Les rayures brunes sont appliquées avec du cacao dilué dans de la graisse végétale.

UN OUTIL IDÉAL POUR DÉCORER

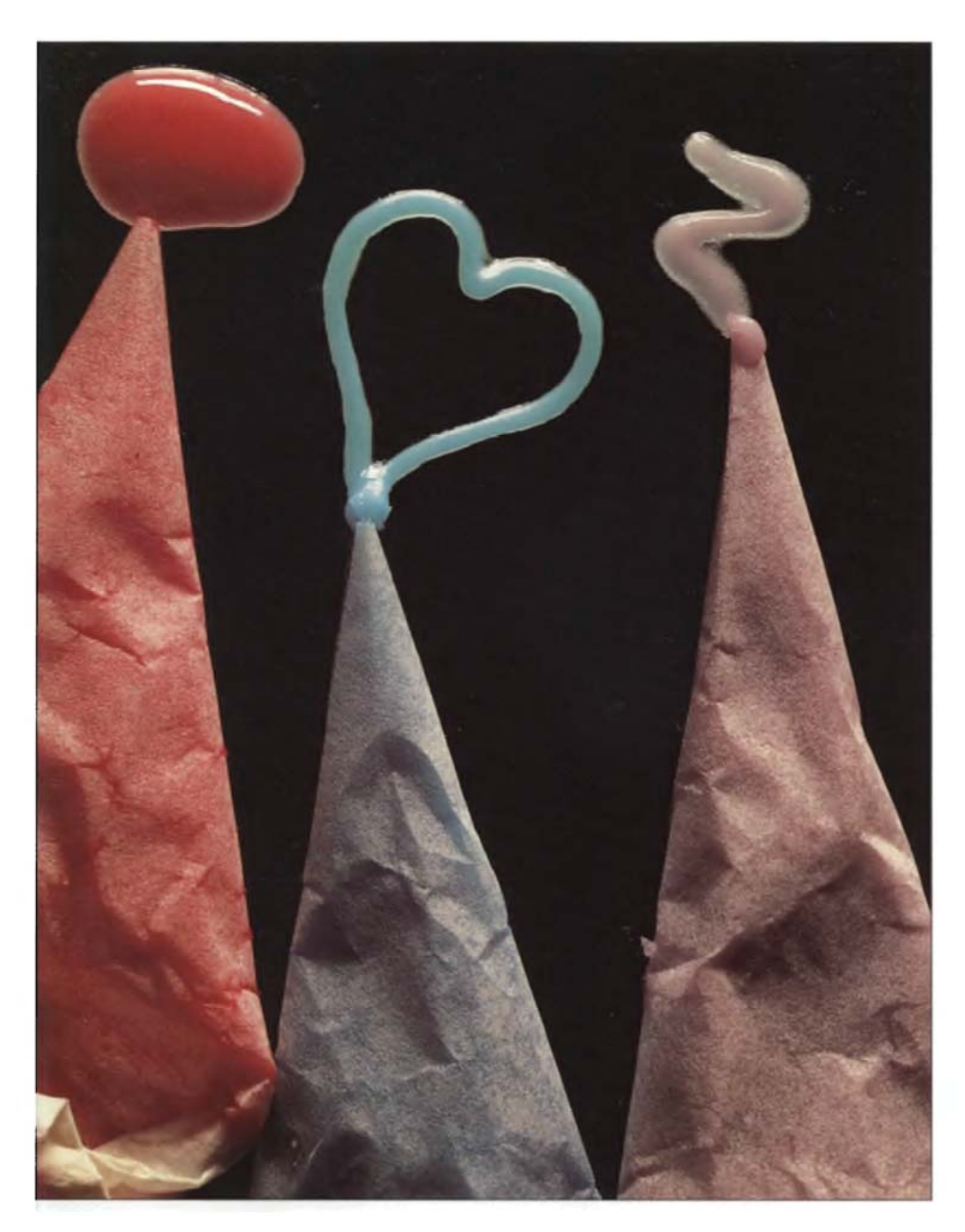
La poche à douille ordinaire, qu'on utilise pour les pâtes, les crèmes et les appareils de tous genres, ne convient pas pour les décors très fins, en filigrane presque. Elle est trop grande pour qu'on puisse la manier avec la dextérité voulue. On se sert donc de petits cornets en papier parchemin ou en papier à pâtisserie, qu'on fabrique soi-même (page 250) ou qu'on achète tous faits dans les magasins d'articles ménagers. On ne les utilise qu'une seule fois, faut-il le dire. Plus le trou qu'on fera aux ciseaux à la pointe du cornet est petit, plus les traits qu'on tirera seront fins. On peut toujours agrandir le trou pour tracer les lignes plus épaisses, les points, etc. qui termineront la décoration.

UNE "ENCRE" TRÈS SPÉCIALE

Le plus simple est d'utiliser un glaçage au sucre (glace à l'eau) très ferme: délayer du sucre en poudre avec quelques gouttes de liquide (eau, alcool, colorant) pour obtenir une bouillie consistante, mais malléable. On la passera à travers un tamis pour éliminer les grumeaux éventuels, qui risqueraient de boucher le cornet. Les traits qu'on tire à l'aide de ce cornet doivent garder leur forme et ne peuvent en aucun cas s'étaler.



Tout l'art du décor dans un cornet de papier



Pour tracer sur les gâteaux, les petits gâteaux ou les pièces de confiserie des lignes filiformes et des dessins déliés, il ne faut rien d'autre qu'un glaçage au sucre épais et un petit cornet de papier. Et une main sûre, c'est évident. Avec un peu d'exercice, on arrive à écrire toute une lettre: on peut en raconter des choses sur un biscuit aux dimensions de la plaque du four!

LES DÉCORS EN CHOCOLAT

Tracer de fines lignes en chocolat, c'est déjà un peu plus difficile: faire fondre un peu de chocolat de couverture (page 250) et y ajouter quelques gouttes d'eau ou de rhum pour obtenir un mélange qui file. Verser aussitôt dans un cornet et appliquer la décoration sans attendre.

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

— Toujours tenir le cornet un centimètre au moins au-dessus de la pâtisserie à décorer. Plus on "dessine" de haut, plus les motifs sont réguliers.
— Le filet de sucre qui sort du cornet doit être assez ferme pour qu'on puisse littéralement le coucher sur la pâtisserie.
— Pour appliquer des traits filiformes et serrés, on travaillera aussi vite que possible: plus le mouvement de va-et-vient est rapide, plus les lignes sont fines.
— Ne jamais laisser le cornet rempli en attente: le contenu risquerait de sécher.

DES GLAÇAGES DE COULEUR

On peut teinter la glace à l'eau à volonté avec des colorants alimentaires. En rouge, en vert, en bleu ou en jaune. En mélangeant ces couleurs de base, on obtient toutes les nuances. On trouve dans le commerce des petits tubes de glaçage de couleur, qui sont bien pratiques. Enfin, on peut utiliser les couleurs naturelles du safran (jaune intense), des épinards (vert foncé) ou de la betterave (rouge).

Un clin d'oeil estival au coeur de l'hiver: les tartes aux fruits

Deux temps, trois mouvements, et les voilà sur la table: les fonds, en pâte battue ou sablée — et pourquoi pas un biscuit? — peuvent être préparés à l'avance et surgelés; ou, le cas échéant, achetés tous faits. Les fruits sortent du congélateur ou d'une boîte. Pendant que le nappage refroidit, on a juste de temps de fouetter la crème et de préparer le café.

LE MOULE

— Il présente un bord cannelé, qui donne au fond sa forme typique, empêche les fruits de tomber et le nappage de se sauver.

— Il convient pour tous les types de pâte: pâte sablée, pâte travaillée ou biscuit. Les deux premières donnent des fonds croustillants, la troisième un fond moelleux.

— Tous ces fonds se conservent une huitaine de jours dans des boîtes en fer-blanc ou en matière synthétique alimentaire, hermétiquement fermées.

LES FRUITS

On mange d'abord avec les yeux, c'est bien connu. On choisira donc les fruits en fonction de leur couleur: deux couleurs contrastées par exemple. Ils conviennent tous pour garnir les fonds de tartes. Les fruits fermes seront au préalable pochés dans un sirop de sucre ou un peu de vin blanc: pommes, poires, pêches, etc. Le liquide de cuisson peut alors servir pour le nappage. Si on ne dispose pas de fruits frais, on choisira de préférence des fruits surgelés, qu'il est bien pratique d'avoir chez soi. D'une part, ils sont à disposition toute l'année et, d'autre part, ils font gagner du temps puisqu'il suffit de les ranger sur le fond de pâte à l'état congelé et de couler le nappage chaud dessus: ils retrouveront très vite leur état ordinaire et le froid fera prendre le nappage.

LE NAPPAGE

Il "maquille" les fruits en leur donnant un beau brillant, souligne leur arôme et les empêche de faire la culbute quand on coupe la tarte. On trouve dans le commerce des petits sachets de nappage instantané. Il faut compter deux sachets pour une tarte de 22 à 26 cm de diamètre: on dilue le contenu dans du jus de fruits au même parfum que les fruits de la garniture et on attend que le nappage commence à prendre, sans être tout à fait figé, pour le verser sur la tarte. A noter que s'il est trop liquide, il coule sur le fond et le ramollit. La meilleure méthode est d'utiliser un pinceau pour enduire les fruits.

LE NAPPAGE MAISON

C'est le meilleur, bien sûr, et son arôme est plus intense. Choisir une gelée ou une confiture faite avec les mêmes fruits que ceux de la garniture ou, au contraire, avec des fruits plus acides ou plus sucrés. Les gelées ou confitures de groseilles, framboises, pommes, citrons et oranges font de très bons nappages. Chauffer la gelée ou la confiture choisie avec une cuillerée à soupe de sucre et passer au tamis pour que le nappage soit bien lisse. Laisser refroidir et verser sur la tarte. Une fois complètement refroidi, le nappage maison a bonne constistance et donne un beau brillant aux fruits.

LES FRUITS SUR UN LIT DE CRÈME

La couche de crème isole le fond des fruits, ce qui lui évite de ramollir. Voilà qui est bien pratique lorsque, pour une raison ou pour une autre, la tarte doit être préparée et garnie la veille. Choisir une crème au beurre ou une crème pâtissière (pages 235 et 241).

TARTE FRAMBOISES ET MYRTILLES

(en haut à gauche)

500 à 600 g de chaque sorte suffisent pour garnir un fond de tarte de 24 ou 26 cm de diamètre. On prendra le temps de ranger les fruits en spirale, en commençant au centre: c'est du plus bel effet. Couvrir d'un nappage instantané ou maison.

TARTE AUX TROIS FRUITS

(en haut à droite)

Egoutter avec soin une boîte (400 g environ) de quartiers de mandarines et les ranger très régulièrement le long du bord en les faisant chevaucher. Couvrir le fond de moitiés d'abricots au sirop (une boîte de 400 g environ), bien égouttés eux aussi. Remplir les interstices de grains de raisin (200 g environ). Couvrir d'un nappage instantané préparé avec le jus des mandarines ou des abricots, ou napper d'une gelée au choix.

TARTE FRAISES ET ANANAS

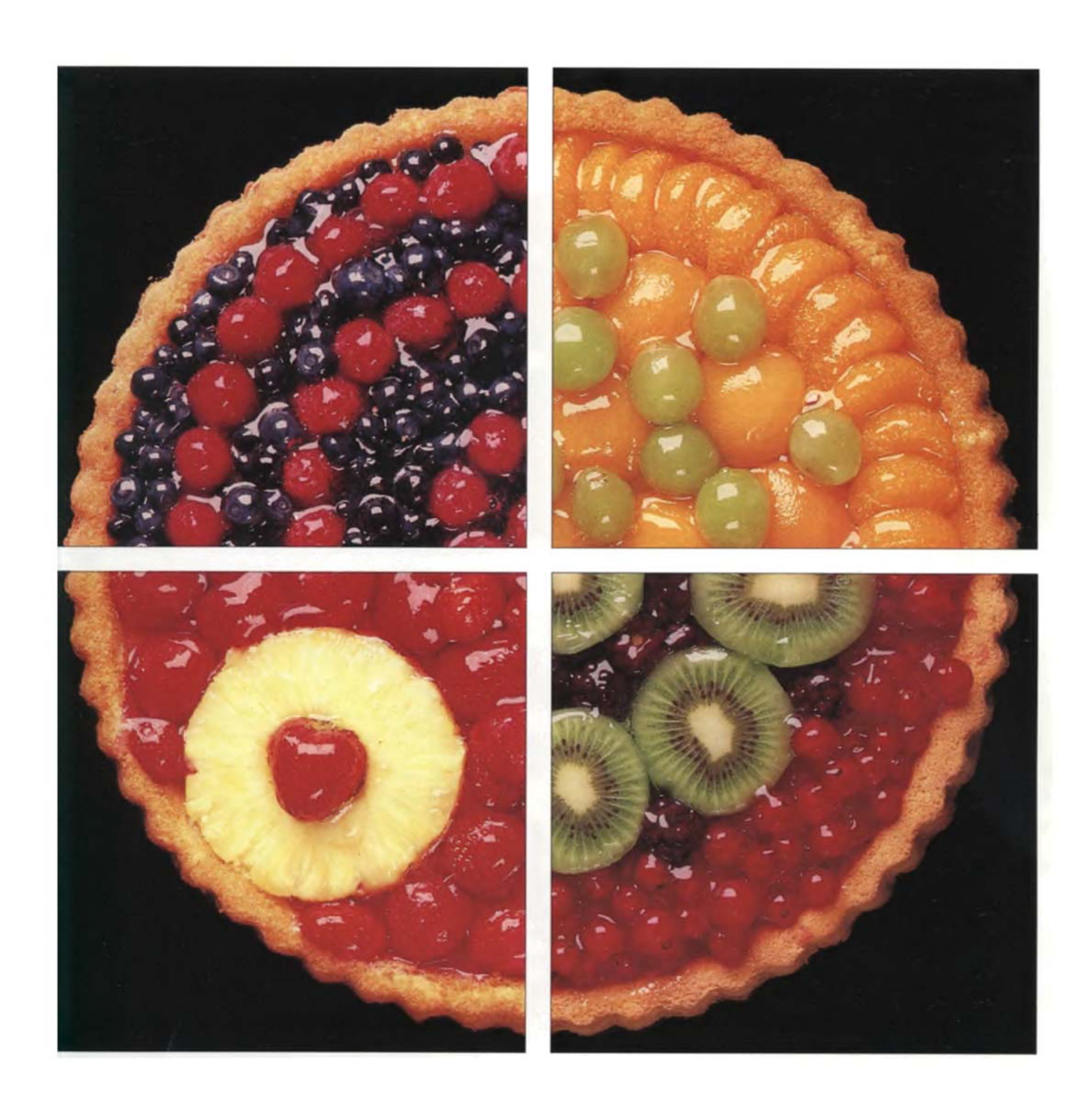
(en bas à gauche)

Poser quatre à cinq rondelles d'ananas sur le fond de tarte et remplir les interstices de fraises fraîches équeutées. Couvrir d'un nappage préparé avec le jus des ananas.

TARTE MÛRES, GROSEILLES ET KIWIS

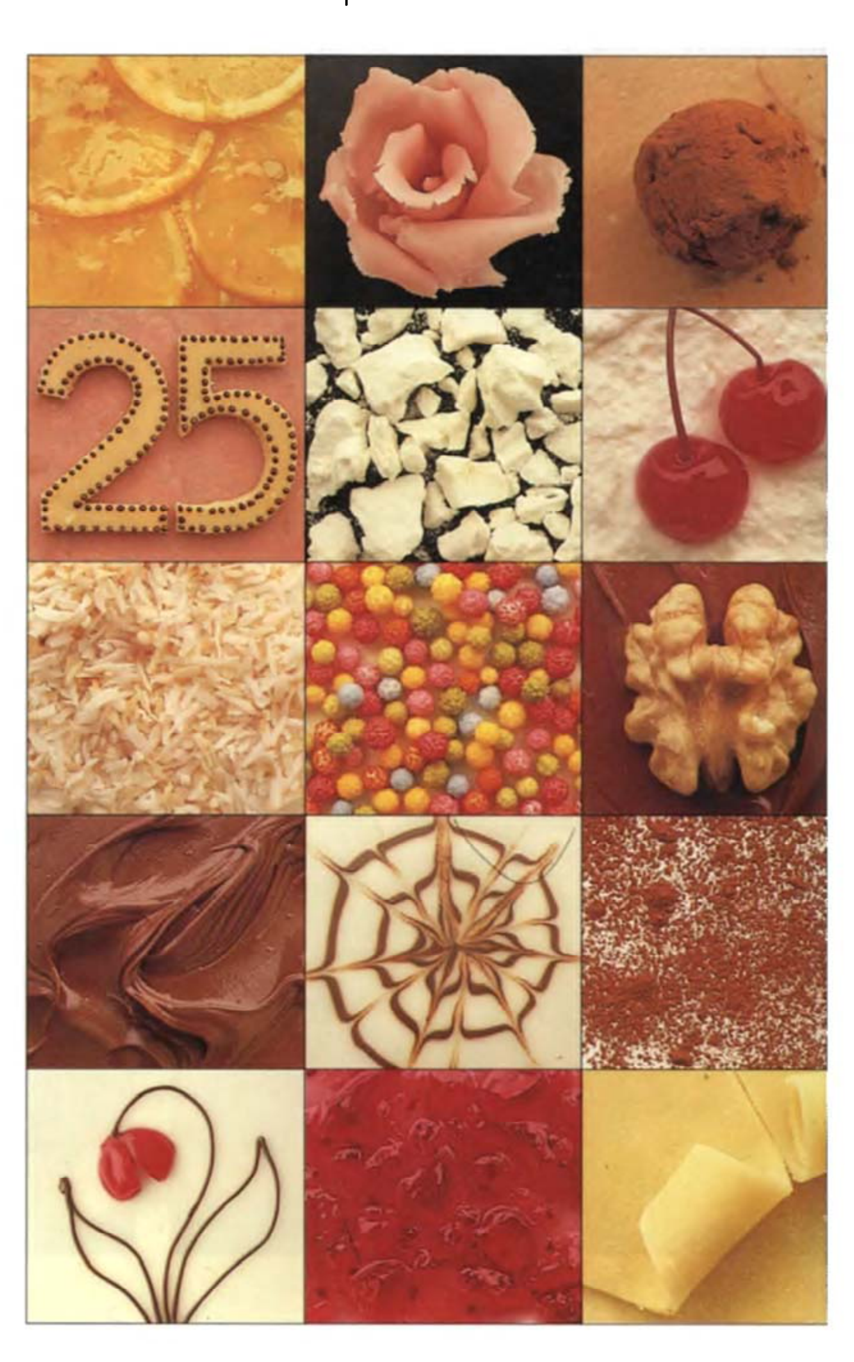
(en bas à droite)

Peler les kiwis et les couper en rondelles d'un centimètre d'épaisseur, poser la plus grande au centre du fond de tarte et ranger les autres en cercle tout autour. Remplir les interstices de mûres et de groseilles (250 g de chaque sorte). Couvrir d'un nappage transparent ou préparé avec de la gelée de groseille.



30 décors – du plus simple au plus élaboré

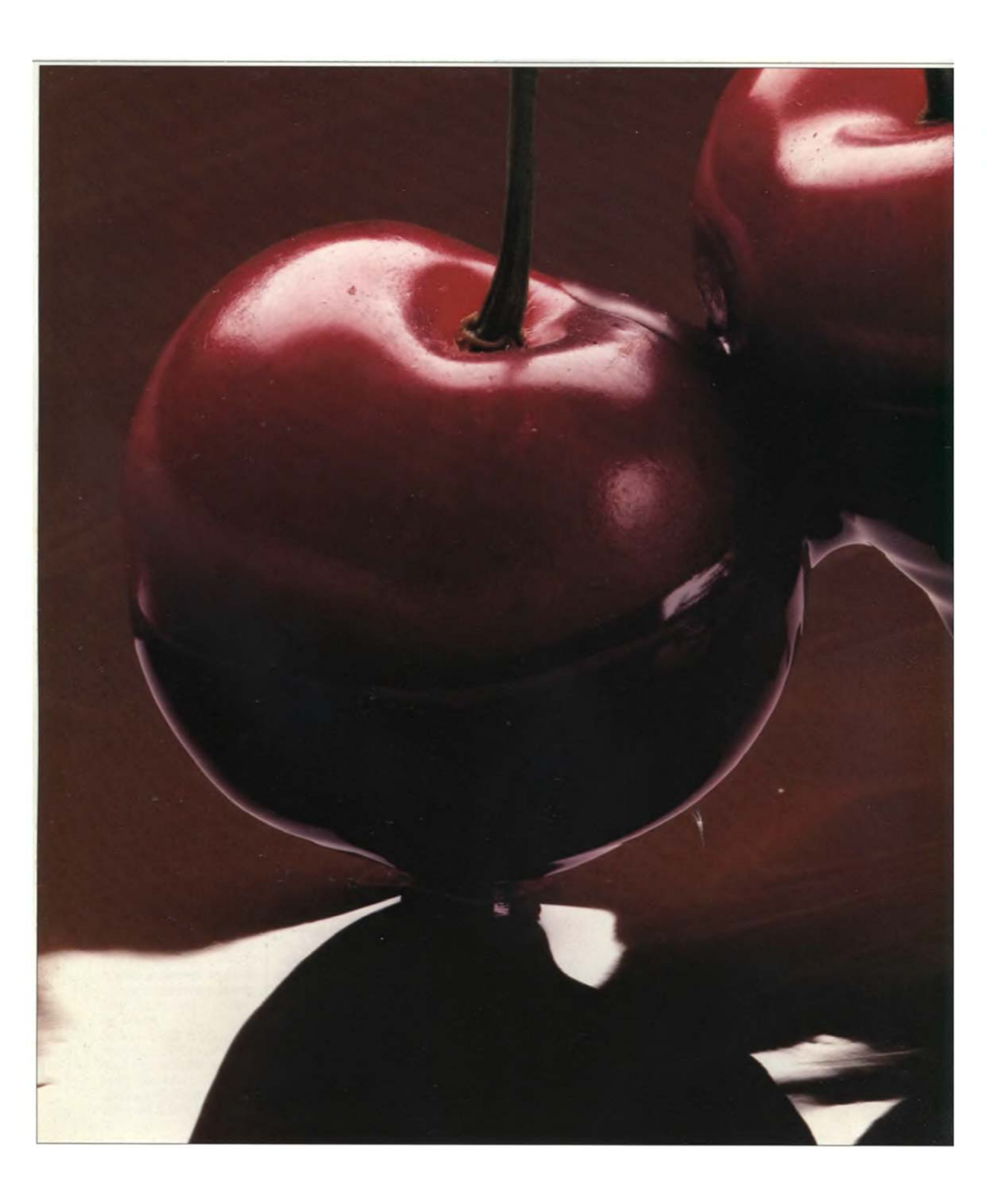
1. Tranches d'oranges confites. Couper les rondelles aussi finement que possible et les confire dans un sirop de sucre. Très décoratives sur un gâteau à la crème. Napper d'un glaçage à l'abricot.
2. Roses en pâte d'amandes (page 251) pour pièces montées de mariage et autres pâtisseries d'apparat.
3. Truffes en chocolat roulées dans du cacao (pages 270/271). Pour marquer les parts sur un gâteau d'anniversaire nappé de crème fouettée au chocolat.
4. Chiffres en pâte d'amande décorés de petites perles en chocolat, posées à l'aide d'un cornet en papier (pages 258/259). Pour un gâteau destiné à marquer une date.
5. Les brisures de meringue (pages 226/227) conviennent très bien sur un gâteau nappé de crème fouettée, auquel elles donnent un croustillant très agréable.
6. Cerises cocktails pour marquer les parts sur un gâteau.
7. La noix de coco râpée fait une belle finition au pourtour des gâteaux recouverts de crème. On peut également y rouler les truffes.
8. Les perles en sucre multicolores font des décors très gais sur les petits gâteaux ou les gâteaux d'anniversaire destinés à des enfants.
9. Cerneaux de noix pour marquer les parts sur un gâteau recouvert de crème au chocolat.
10. Crème nougatine aux noix pour enrober un gâteau ou un biscuit. L'effet décoratif est donné par l'irrégularité de la pose.
11. Une toile d'araignée pour petites ou grandes pièces de pâtisserie recouvertes de glaçage blanc: dessiner une fine spirale avec du glaçage au chocolat et, avant qu'elle ne soit figée, passer le dos d'une couteau ou une brochette en bois du centre vers l'extérieur à intervalles réguliers.
12. Le cacao sert à saupoudrer les gâteaux, mais on peut aussi y rouler les pièces de confiserie.
13. Sujets en chocolat dessinés directement sur le gâteau avec un cornet en papier. Ici, la fleur est représentée par deux quarts de cerise cocktails. On peut réaliser de cette manière de beaux décors personnalisés.
14. La gelée de framboise donne un nappage d'un beau rouge écarlate.
15. Pâte d'amandes enroulée en guise de "couvercle" sur un gâteau. Couper une abaisse très fine aux dimensions exactes du gâteau et recourber les bords.



Voilà de quoi rendre les gâteaux de toutes tailles encore plus tentants.
De quoi les personnaliser aussi. Suivant l'occasion
et le temps dont on dispose, on a le choix entre un rapide habillage
de cacao ou un décor très théâtral, très romantique
ou très sophistiqué.



16. Ananas et rosettes de crème fouettée, épaissie avec de la gélatine (pages 242/243) et posée à la poche à douille.
17. Recouvrir les groseilles (sur une tarte aux fruits) d'un nappage rouge.
18. Copeaux de chocolat (page 254). Pour un décor spectaculaire sur un gâteau à la crème.
19. Le pralin est un décor aussi beau que bon sur le bord des gâteaux. On peut aussi en semer sur les glaçages les plus divers et y rouler les pièces de confiserie.
20. Plaquettes de chocolat ultra fines (du commerce) pour marquer les parts sur un gâteau au chocolat.
21. Le sucre cristallisé multicolore convient pour les petits gâteaux et les gâteaux d'anniversaire destinés aux enfants. Semer sur le glaçage avant que celui-ci ne soit entièrement figé, pour qu'il adhère bien.
22. Les cigarettes en pâte à gaufre qu'on trouve dans le commerce forment un bord croquant et original autour des gâteaux.
23. La meringue rapidement passée au four très chaud habille fort joliment les tartes aux fruits et certains desserts. Etaler la pâte à meringue en formant des crêtes qui doreront au four.
24. Des fraises fondantes pour marquer les parts sur un gâteau à la crème. Tremper la moitié des fruits dans un glaçage rose.
25. Le sucre glace permet de réaliser de très jolis décors. Découper des formes et des motifs au choix, qu'on pose sur la surface du gâteau avant de tamiser le sucre dessus. Ne convient qu'aux surfaces sèches.
26. Violettes confites ou cristalliséees. Décor romantique pour un gâteau enrobé de crème fouettée.
27. Le sucre parfumé à la cannelle est très appétissant sur les pâtisseries les plus diverses, auxquelles il donne une saveur très agréable.
28. Les rondelles de citron et le zeste détaillé en très fine julienne servent à décorer gâteaux et tartes aux fruits.
29. Pistaches grossièrement hachées. Elles décorent aussi bien les gâteaux recouverts de crème claire que foncée, ou habillent les pourtours.
30. Grains de café en chocolat. Ils servent à marquer les parts sur tous les gâteaux recouverts de crème ou de glaçage foncé.





Friandises de toutes sortes qui réjouiront les gourmands

Tentations auxquelles il est de bon ton de résister et de bonne guerre de succomber

Ce sont les aventures du maréchal Praslin, bien plus que ses faits d'armes, qui firent passer son nom à la postérité. Au fil de ses campagnes, il menait des combats autrement héroïques dans le boudoir des grandes dames. Ses armes, pour obtenir leurs faveurs, étaient aussi innocentes qu'irrésistibles: la mode des chocolats de toutes sortes était lancée; leur réputation aussi. Voici, pour mettre cette réputation à l'épreuve, une recette de base qui ira droit au cœur des plus difficiles. Si on n'oublie pas que plus les chocolats sont fins, petits et bien moulés, plus il est difficile d'y résister . . .

QUELQUES CONSEILS AUX ARTISTES CONFISEURS

— Il faut être soigneux, méticuleux, pointilleux même. Et cela aussi bien pendant le travail de préparation qu'au stade du moulage et de l'enrobage. Les chocolats veulent d'abord séduire l'oeil.

— Plus ils sont petits, moins on leur résiste: ils doivent être dégustés en une bouchée.

— Les matières premières doivent être de première fraîcheur.

— L'apprentissage commence par les bouchées et les truffes qu'on roule dans du cacao, du sucre, etc. L'enrobage de chocolat demande une certaine dextérité.

— Il est extrêmement important, pour le chocolat de couverture, de travailler à la bonne température (voir les conseils à ce sujet aux page 250 et 254). Un thermomètre de cuisine est indispensable. (Celui utilisé pour la préparation des yaourts par exemple, en vente dans les magasins d'articles ménagers.)

— La température du chocolat qu'on fond ne doit jamais dépasser 32 degrés. L'aspect des bouchées est d'autant plus brillant que la couverture aura été refroidie, puis réchauffée souvent.

— Le chocolat de couverture ne peut pas être travaillé en quantité moindre que celle indiquée. Il y aura des restes, bien sûr, mais on peut les réutiliser.

— Le chocolat de couverture qui a eu trop chaud présente des traces grisâtres quand il est refroidi. Bien que celles-ci n'influencent absolument pas le goût, il est préférable de réserver ce chocolat à un autre usage.



L'OUTILLAGE DE BASE

Pour découvrir le plaisir de faire des chocolats maison, il est recommandé d'acquérir le matériel du parfait confiseur. Les instruments adéquats facilitent le travail et les chocolats qu'ils permettent de confectionner peuvent concurrencer ceux des spécialistes. Il faut une grille pour égoutter, une plaque rectangulaire dessous pour récupérer le chocolat et refroidir l'appareil à truffes, et trois "couverts" pour immerger et transporter les chocolats. (Dans les magasins d'articles ménagers).

UN MOT DE LA CONSERVATION

Conservés dans de bonnes conditions, les chocolats restent parfaits pendant une dizaine de jours. Dans leurs caissettes individuelles en papier, ils se gardent dans des boîtes en fer-blanc ou en matière synthétique, ou encore dans des bocaux en verre. On séparera les couches par plusieurs épaisseurs de papier ou un morceau de carton résistant. L'idéal est de les conserver au frais mais pas au froid (dans le bac à légumes du réfrigérateur).

TRUFFES AU RHUM

L'OUTILLAGE

une mesure
deux casseroles
un bol en métal
un fouet
une tôle rectangulaire à bords élevés
un couteau
un spatule en caoutchouc
les "couverts" de confiseur
un plat creux
du film transparent
des caissettes en papier

INGRÉDIENTS

pour 60 truffes:

300 g de chocolat de couverture au lait
300 g de chocolat de couverture noir
2 dl de crème
1,25 dl de rhum
100 g de graisse de coco
100 g de beurre
Pour enrober:
600 g de chocolat de couverture au lait
500 g de sucre

LES OPÉRATIONS

Préparation: 30 minutes
Pour refroidir et durcir: 24 heures environ
Finitions: 60 minutes

BOUCHÉES À LA PÂTE D'AMANDES

L'OUTILLAGE

le rouleau à pâtisserie
un couteau
une casserole
un bol en métal
une spatule en caoutchouc
"couverts" de confiseur
une grille pour égoutter
des caissettes en papier

INGRÉDIENTS

(pour 40 à 50 bouchées)

400 g de pâte d'amandes
sucre glace pour saupoudrer
le plan de travail
Pour enrober:
600 g de chocolat de couverture noir
100 g d'amandes entières mondées

LES OPÉRATIONS

Préparation: 40 minutes
Pour sécher: 10 minutes

TRUFFES AU RHUM


1. Peser et mesurer tous les ingrédients et les tenir à portée de main.


2. Faire fondre le chocolat de couverture au bain-marie.


3. Chauffer la crème avec le rhum, sans laisser bouillir.


4. Ajouter la graisse de coco et le beurre.


5. Eloigner la casserole du feu et laisser fondre la graisse et le beurre.


6. Ajouter le chocolat fondu au mélange refroidi mais encore tiède.


7. Travailler au fouet pour obtenir une crème lisse et homogène.


8. Verser sur la tôle chemisée de film transparent.


9. Couvrir de film transparent et mettre au frais pendant 24 heures.


10. Démouler et enlever le film transparent qui recouvre le fond.


11. Couper en morceaux réguliers.


12. Former rapidement des petites boules. Mettre au frais.


13. Faire fondre les deux tiers du chocolat destiné à l'enrobage.


14. Retirer du bain-marie et incorporer le dernier tiers de chocolat.


15. Tenir l'instrument de confiseur en forme de spirale à portée de main.


16. Plonger les truffes une à une dans le chocolat fondu.


17. Enrober de toutes parts, puis retirer du chocolat.


18. Verser le sucre dans un plat creux et y ranger les truffes égouttées.


19. Enfouir les truffes sous le sucre.


20. Dès que le chocolat est figé, ranger les truffes dans leurs caissettes.

BOUCHÉES À LA PÂTE D'AMANDES


1. Peser les ingrédients et les tenir à portée de main.


2. Abaisser la pâte d'amandes sur 1 cm d'epaisseur.


3. Couper l'abaisse en petits morceaux réguliers.


4. Faire fondre délicatement les deux tiers du chocolat.


5. Sortir le bol du bain-marie et ajouter le reste du chocolat.


6. A l'aide de la fourchette à trois dents, plonger dans le chocolat fondu.


7. Egoutter les morceaux enrobés de toutes parts.


8. Poser sur la grille pour laisser durcir.


9. Décorer chaque morceau d'une amande mondée.


10. Ranger les bouchées dans des caissettes en papier.

Première leçon: le découpage

DES CHOCOLATS FRAIS À TOUT MOMENT

Il est en effet parfaitement possible d'avoir toujours en réserve les ingrédients qu'il faut pour les confectionner. La pâte d'amandes s'achète prête à l'emploi chez le pâtissier. Une fois l'emballage entamé, on l'enveloppera soigneusement dans de la feuille protectrice. Au réfrigérateur, la pâte d'amandes se garde alors trois semaines. Il faut aussi du sucre glace en quantité suffisante pour pouvoir saupoudrer la surface de travail, les mains et le couteau.

CHOCOLATS À LA PÂTE D'AMANDES

(tout en haut sur la photo)

Ce sont les plus simples à faire: la pâte d'amandes a bon caractère. Achetée prête à l'emploi, elle se travaille ensuite très facilement et ne ramollit pas si on la travaille plusieurs fois de suite (au contraire de l'appareil à truffes, qui doit souvent être refroidi en cours de travail pour avoir la fermeté désirée).

Abaisser la pâte d'amandes sur la surface de travail généreusement saupoudrée de sucre glace, à l'aide du rouleau à pâtisserie lui aussi largement saupoudré, pour éviter que la pâte ne colle. L'abaisse doit avoir de 1 à 1,5 cm d'épaiseur pour pouvoir y découper, à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'emporte-pièce, des formes au choix: losanges, carrés, trapèzes ou rectangles. Enrober de chocolat de couverture et décorer à volonté (voir la recette filmée page 267 ainsi que la deuxième leçon, aux pages 270/271).

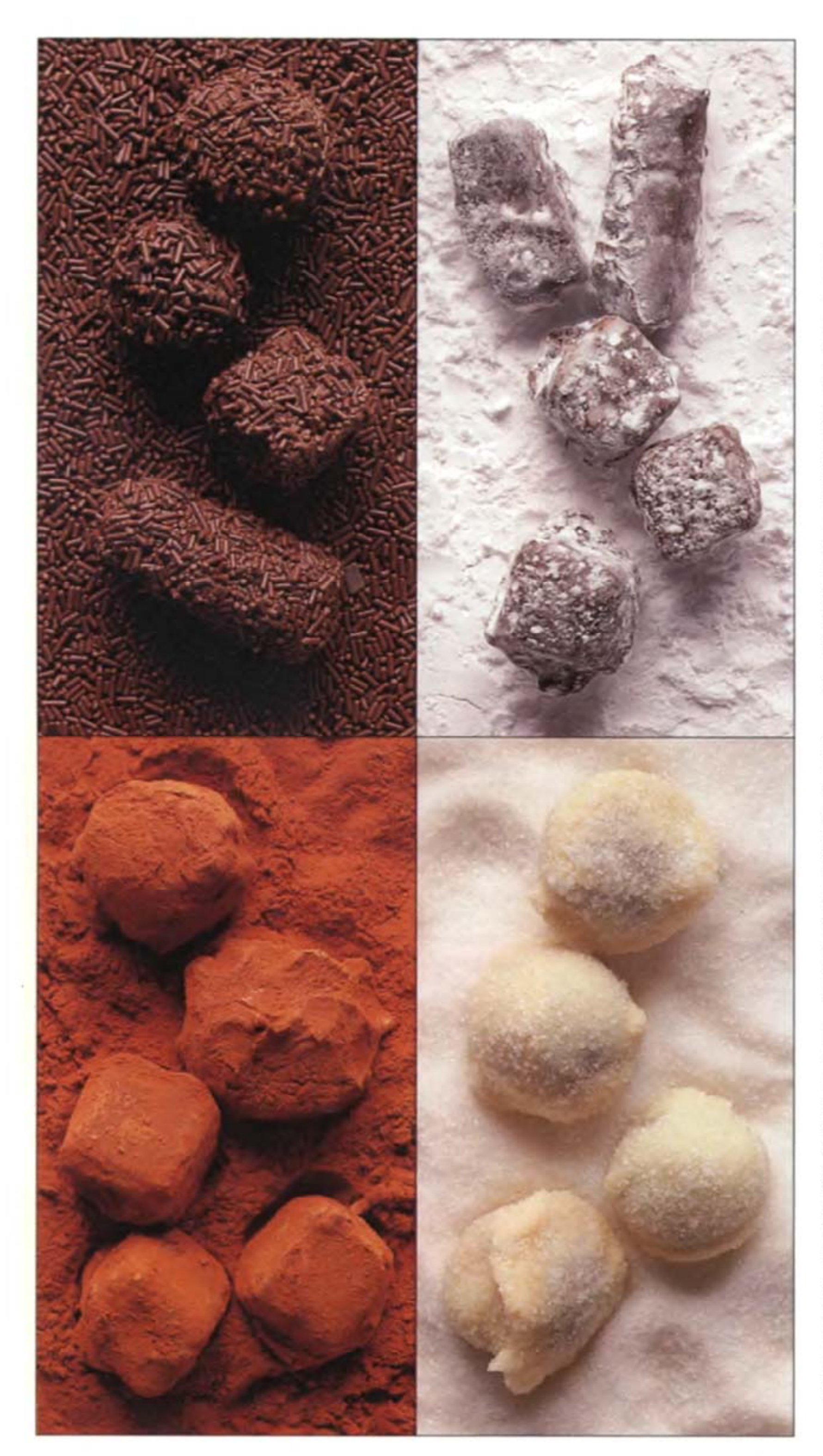


Même quand on fait ses premiers pas dans le domaine de la confiserie, il suffit d'un peu de précision, d'une règle bien droite et d'un couteau parfaitement aiguisé pour réussir des chocolats irrésistibles.



BOUCHÉES FOURRÉES
(au centre sur la photo)
Acheter dans le commerce de la masse pralinée de consistance assez ferme, mais qu'on peut abaisser. On la conservera, bien enveloppée dans de la feuille protectrice transparente, dans le bac à légumes du réfrigérateur (attention: elle ramollit très vite).
Abaisser la masse pralinée sur la surface de travail largement saupoudrée de sucre glace, à l'aide du rouleau à pâtisserie lui aussi généreusement saupoudré. Si la masse ramollit, la mettre un moment au réfrigérateur pour lui redonner consistance Lisser la surface et découper en formes variées, au couteau ou à l'aide d'emporte-pièce au choix. Remettre un moment au frais avant d'enrober de couverture et de décorer (pages 267 et 270/271).

BOUCHÉES EN PÂTE À TRUFFES
(en bas sur la photo)
Préparer l'appareil à truffes comme dans la recette de base (pages 266/267) et le mettre au frais. Saupoudrer généreusement de sucre glace et découper en carrés, en rectangles ou en losanges, ou encore rouler en petites boules. Veiller à se rafraîchir les mains à l'eau froide avant de les saupoudrer de sucre glace, et travailler aussi rapidement que possible: l'appareil ramollit très vite et il devient alors difficile de le mouler. S'il fait très chaud dans la cuisine, le remettre de temps à autre au réfrigérateur pour qu'il ait toujours la bonne consistance.



Deuxième leçon: l'enrobage

CHOISIR LE BON MOMENT
C'est une question d'expérience: pour bien enrober la bouchée, le chocolat doit être refroidi et commencer à se figer; et si on attend trop longtemps, le décor n'adhère plus. Le bon moment est aussi fonction du décor: le sucre glace ou un nuage de cacao restent collés alors qu'il est trop tard pour du sucre cristallisé ou du chocolat granulé. Plus le décor est léger, plus la couche de chocolat qu'il recouvre peut être durcie.

COMMENT RÉUSSIR L'HABILLAGE PARFAIT
Qu'il s'agisse de sucre glace, de cacao, de chocolat granulé ou de sucre cristallisé, la couche dans laquelle on roule les bouchées doit toujours être épaisse: ils y seront ainsi entièrement plongés et s'enroberont sans grande manipulation.

LE CHOCOLAT GRANULÉ
(en haut à gauche)
Plonger les bouchées dans le chocolat fondu, égoutter à fond et rouler dans les granulés tant que la couverture est encore malléable. Ne plus y toucher jusqu'à ce que la couverture soit bien prise: les granulés de chocolat tombent d'eux-mêmes quand on sort les bouchées pour les ranger dans les caissettes en papier.

LE SUCRE GLACE
(en haut à droite)
Plonger les bouchées dans le chocolat fondu, les égoutter à fond et les rouler dans une bonne couche de sucre glace, avant que le chocolat soit figé.

LE CACAO
(en bas à gauche)
Plonger les bouchées dans du chocolat de couverture au lait. Egoutter à fond et laisser refroidir juste assez pour que le chocolat soit encore malléable. Procéder ensuite comme avec le sucre glace et ne plus toucher aux bouchées jusqu'à ce que la couverture soit complètement prise, pour éviter que le cacao forme des plaques.

L'ENROBAGE AU SUCRE
(en bas à droite)
Plonger les bouchées dans du chocolat de couverture blanc, égoutter et laisser refroidir juste assez pour que la couverture soit encore malléable. "Enterrer" dans du sucre jusqu' à complet refroidissement du chocolat.

L'enrobage de chocolat habille les bouchées d'une fine pellicule parfaitement lisse, d'un beau brillant satiné. Il ne reste plus qu'à les décorer pour donner la dernière touche. A moins que l'enrobage ne soit destiné à servir de support à un voile de sucre ou de cacao, ou à une mince couche de chocolat granulé. On n'a que l'embarras du choix.

LES FRUITS GRAS
(en haut à gauche)
– Cerneaux de noix, amandes et pistaches conviennent aux bouchées à la pâte d'amandes.
– On choisira du pralin ou des noisettes pour les bouchées fourrées.
– Enfoncer noix, noisettes ou amandes entières dans le chocolat encore malléable.
– Semer le pralin ou les fruits gras hachés ou moulus sur le chocolat avant qu'il ne soit complètement figé.

LES DÉCORS APPLIQUÉS AU CORNET EN PAPIER
(en haut à droite)
Travailler en contrasté: décor en chocolat au lait ou noir sur des bouchées enrobées de chocolat blanc; en chocolat au lait ou blanc sur du chocolat foncé: lignes en zigzag, spirales, quadrillage, guirlandes, pointillé, etc. Bien laisser sécher avant d'emballer, pour ne pas abîmer ce qui a été fait avec tant de patience (voir les décors appliqués au cornet aux pages 258/259).

AUTRES DÉCORS
(en bas à gauche)
Copeaux de chocolat: le losange est plongé dans de la couverture de chocolat au lait, puis garni d'un copeau de chocolat (pages 254/255).
Grain de café: bouchée plongée dans de la couverture de chocolat au lait et décorée d'un grain de café.
Surface irrégulière: la bouchée est plongée dans la couverture, puis roulée sur la grille en un mouvement de va-et-vient avant que l'habillage ne soit figé.

LES FRUITS CONFITS
(en bas à droite)
Ici encore, on travaillera en contrasté: enrobage de chocolat blanc et fragment d'écorce de citron confite; chocolat au lait et morceaux d'abricot sec ou moitié de datte; chocolat blanc et lanières de poire confite.

L'EXTÉRIEUR DOIT TENIR LES PROMESSES DE L'INTÉRIEUR
C'est une règle fondamentale en confiserie: le décor doit laisser deviner de quoi est fait le cœur du praliné. Comment varier ce cœur, tel est le propos de la troisième leçon.



Troisième leçon: des chocolats qui fondent sur la langue

Les chocolats présentés aux pages précédentes étaient à croquer, avec tout le plaisir que cela comporte. Venons-en maintenant à ces chocolats fondants qu'il suffit de mettre en bouche pour avoir le sourire. Si l'appareil de base ne change guère – il s'agit toujours d'appareil à truffes ou à bouchées à la pâte d'amandes – la forme change et n'est plus symétrique. On se sert de la poche à douille et le résultat . . . voyons plutôt:

LES TRUFFES
Ce sont des chocolats très délicats, puisqu'ils contiennent de la crème ou du beurre, ce qui limite automatiquement leur conservation. Les truffes fraîches n'en sont pas moins un délice. Voici deux recettes qui ont fait leurs preuves en ne s'écartant guère de la recette de base (pages 226/227). Toutes sont parfumées à l'alcool: eau-de-vie de framboise, de cerise, de poire, de prune ou d'abricot.

PETITES CONFISERIES EN PÂTE D'AMANDES
Plus on ajoute de liquide à la pâte d'amandes, plus elle devient malléable. On peut choisir du rhum, du cognac, de la liqueur de café, de cerise ou d'orange, ou encore du café très fort pour lui donner la consistance voulue. À moins qu'on ne préfère des amandes ou des pistaches moulues très fin, qui donnent à la pâte d'amandes une saveur fort agréable. Il va sans dire que le trou qu'on fait dans le cornet qui servira à appliquer le décor dépend de la consistance de ce dernier.

TRUFFES À LA WILLIAMINE
(1re colonne, de bas en haut)
Ingrédients pourt 60 truffes:

60 caissettes en feuille d'aluminium
600 g de couverture au chocolat noir
250 g de beurre ramolli
80 g de graisse de coco
100 g de sucre glace
250 g de chocolat de couverture au lait
4 à 5 cs d'eau-de-vie de poire (Williamine)
50 g de chocolat de couverture au lait

1. Ranger les caissettes côte à côte et les remplir de couverture à bonne température.
2. Vider les caissettes en les retournant sur la grille posée sur une plaque.
3. Préparer l'appareil à truffes en mélangeant longuement au mixer (10 minutes au moins).
4. Incorporer la couverture fondue une nouvelle fois, puis tiédie. Ajouter l'alcool goutte à goutte.
5. A l'aide de la poche à douille unie, dresser dans les caissettes nappées de chocolat. Laisser prendre pendant quelques heures.
6. Plonger la surface des truffes dans la couverture. Laisser durcir, puis décorer de fins traits avec la couverture de chocolat au lait.

TRUFFES AU BEURRE
(2e colonne, de bas en haut)
Ingrédients:

appareil à truffes à l'eau-de-vie de poire (ci-contre),
600 g de couverture de chocolat au lait
500 g de sucre

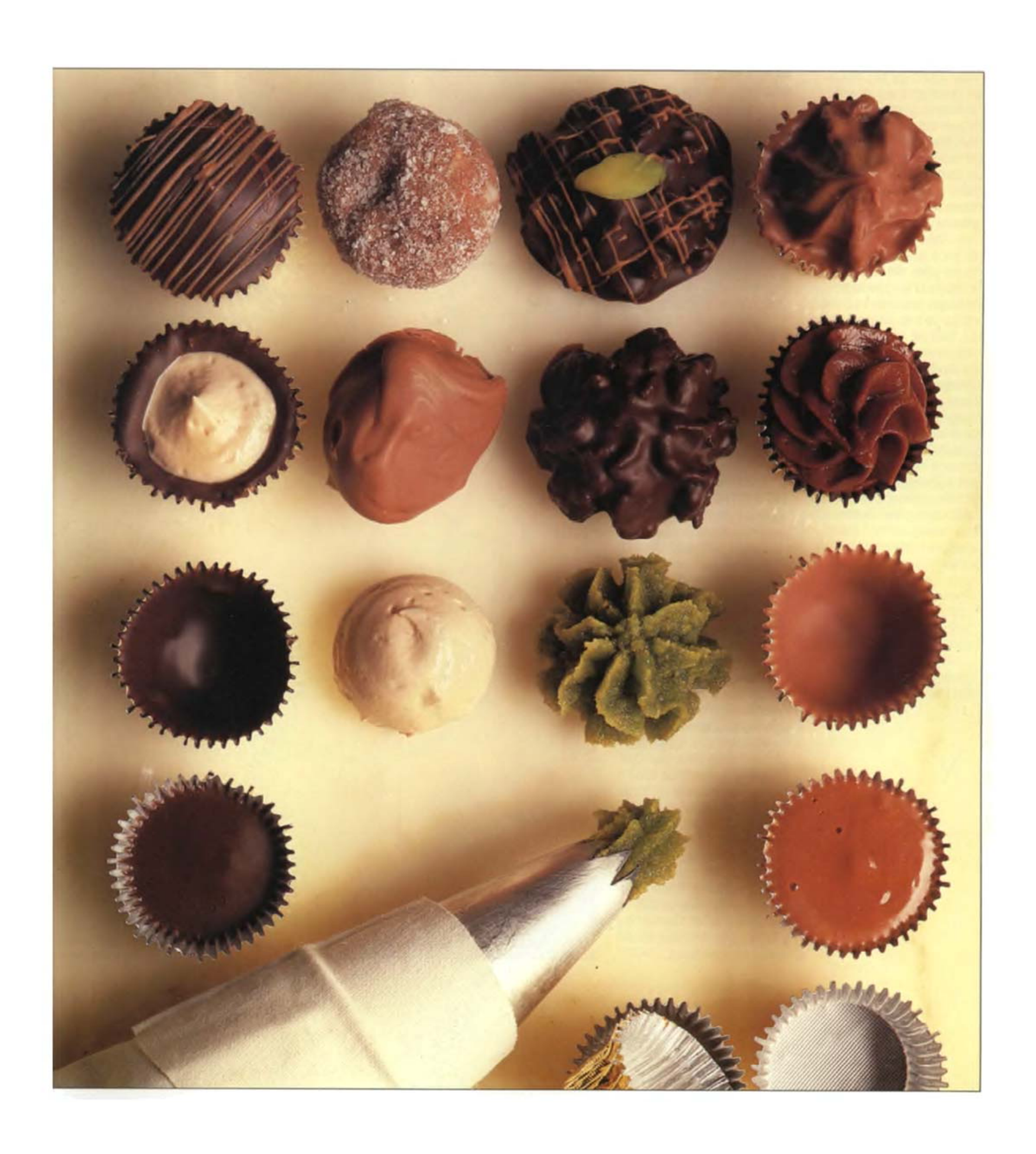
1. Préparer l'appareil à truffes comme dans la recette des truffes à l'eau-de-vie de poire.
2. A la poche à douille unie, dresser des petites boules sur une plaque chemisée de papier à pâtisseriè.
3. Mettre au frais pendant toute la nuit.
4. Enrober de couverture à bonne température, rouler dans du sucre et laisser durcir.

TRUFFES AU COGNAC
(4e colonne, de bas en haut)
Napper 60 caissettes en feuille d'aluminium, comme dans la recette des truffes à l'eau-de-vie de poire, de couverture de chocolat au lait au lieu de chocolat noir. Préparer l'appareil à truffes (pages 266/267) en remplaçant le rhum par du cognac et, dès qu'il est refroidi, le travailler en mousse au batteur électrique. A la poche à douille, remplir les caissettes enrobées de chocolat et laisser durcir toute une nuit. Plonger dans la couverture de chocolat au lait à bonne température et mettre au frais jusqu'à ce que l'enrobage soit figé.

BOUCHÉES AUX PISTACHES
(3e colonne, de bas en haut)
Ingrédients pour 40 bouchées:

300 g de pâte d'amandes
75 g de pistaches moulues
4 à 5 cs de rhum
500 g de couverture au chocolat noir
20 pistaches pour décorer

1. Mélanger la pâte d'amandes et les pistaches hachées, en ajoutant juste assez de rhum pour obtenir un appareil malléable, comme sur la photo.
2. A l'aide de la poche à douille en étoile de moyenne dimension, dresser des petits tas sur une tôle tapissée de papier à pâtisserie.
3. Laisser sécher un jour à température ambiante.
4. Plonger les petits tas séchés dans la couverture fondue, égoutter et laisser durcir sur du papier à pâtisserie.
5. Décorer d'un fin quadrillage tracé avec la couverture de chocolat au lait et d'une moitié de pistache.



"Petit four", dit le Larousse gastronomique, est "le terme générique s'appliquant à des apprêts de pâtisserie et de confiserie très divers, ayant en commun leur taille réduite". Ces friandises aussi délicieuses que spectaculaires ne sont rien d'autre que des petits morceaux de biscuit ou de pâte d'amandes enrobés d'un glaçage épais et décorés avec art. Le terme de petit four qui, soit dit en passant s'applique à toutes sortes de petites pièces de pâtisserie (petits fours secs, gâteaux miniatures, fruits "déguisés", petits fours salés ou "amuse-gueule"), remonte à une époque où la cuisson des pâtisseries de taille réduite étaient cuites "à petit four", c'est-à-dire à four pratiquement éteint, une fois terminée la cuisson des grosses pièces.

PETITS FOURS: RECETTE DE BASE

Ingrédients pour 50 petits fours:

un fond de biscuit rectangulaire (la moitié des quantités indiquées dans la recette de base, page 86)
4 cs de confiture d'abricots
400 g de pâte d'amandes
500 g de sucre glace
6 cs d'eau
Glaçage coloré:
6 cs de jus de fruits ou, comme dans la recette filmée, de jus de betterave
Décor:
25 pistaches décortiquées

COMMENT DÉCORER LES PETITS FOURS

Voilà un domaine où un peut vraiment laisser libre cours à son imagination et faire preuve de fantaisie: plus on brode, mieux c'est. Aucune règle de base: les petits fours peuvent se composer de plusieurs couches de biscuit fourrées de pâte d'amandes, mais aussi de confiture ou d'une crème onctueuse. Ils sont ronds, carrés ou en forme d'étoiles. La seule chose importante est de préparer le fond de biscuit la veille, pour qu'il ne s'émiette pas quand on le découpe. On colorera le glaçage à volonté avec des couleurs naturelles ou des colorants alimentaires. À moins qu'on ne préfère le laisser blanc et le décorer par la suite. Voici quelques suggestions:


1. Tartiner le fond de biscuit de confiture et égaliser les bords.


2. Abaisser la pâte d'amandes aux dimensions du fond de biscuit.


3. Préparer le glaçage avec le sucre glace et le jus de betterave.



Le triomphe de



4. Le glaçage doit être épais, mais couler le long de la cuiller.



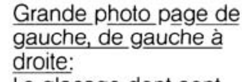
5. Poser les petits fours sur une grille et les napper de glaçage.



6. Décorer d'une moitié de pistache avant que le glaçage ne soit figé.



l'imagination



Grande photo page de gauche, de gauche à droite:

Le glaçage dont sont nappés ces petits fours n'est pas coloré.
1. A l'aide d'un cornet en papier et de couverture au chocolat noir, dessiner les contours d'une fleur. Remplir de couverture de chocolat au lait et poser une goutte de glaçage blanc au centre.
2. Une bande de glace à l'eau avec une violette cristallisée et une moitié de pistache.
3. La tige de la fleur est tracée avec de la couverture au chocolat noir, la fleur elle-même est un pétale de rose cristallisé et les feuilles des moitiés de pistache.
4. Fleur en pâte d'amandes colorée, tige en citron vert confit et nœud tracé avec de la couverture au chocolat noir.
5. Décor raffiné en couverture de chocolat noir parsemé de pistaches moulues et rehaussé d'un morceau de cerise.
6. Poser un morceau d'ananas confit sur le glaçage encore mou, tracer une ligne et deux points en chocolat noir.
7. Cerneau de noix dont la moitié a été trempée dans du chocolat, puis roulée dans des pistaches moulues.
8. Quadrillage tracé, alternant couverture de chocolat noir et au lait. Au centre, un grain de café.
9. Pétale de violette cristallisé pour la fleur, chocolat pour la tige et moitié de pistache pour la feuille.

Grande photo page de droite, de gauche à droite:

10. Fleur découpée à l'emporte-pièce dans de la pâte d'amandes colorée. Le cœur est en sucre cristallisé multicolore
11. Cerise cocktails, motif en couverture de chocolat noir et pistaches moulues.
12. Feuilles de citron vert confit pour une fleur en pâte d'amandes colorée, enrubannée de chocolat noir.
13. Quatre pétales dessinés à la couverture de chocolat noir et rempli de chocolat lait. Le cœur est une goutte de glace à l'eau.
14. Pétales de violettes cristallisés.
15. Morceau d'orange confite et fins traits de couverture au chocolat noir.
16. Petite cerise confite entourée d'une corolle en glaçage au chocolat.
17. Noisette dont la moitié a été trempée dans du glaçage au chocolat, puis dans des pistaches moulues.
18. Motif géométrique en chocolat et grain de café

Croquants ou fondants, les bonbons sont les friandises préférées des enfants

Et quand ils peuvent les confectionner eux-mêmes, c'est la fête! Il faut cependant les surveiller pendant qu'ils sont à l'œuvre: le caramel qui en est la base doit être travaillé brûlant, ce qui n'est pas sans danger. Les éclaboussures à elles seules sont méchantes. Pour ne rien dire du doigt qu'on plonge dans le mélange en ébullition pour en vérifier la consistance: il est important de mettre les enfants en garde.

RECETTE DE BASE: LES CARAMELS

Ingrédients:

5 morceaux de sucre
1 orange non traitée
300 g de sucre
50 g de miel
5 cs d'eau
2,5 dl de crème
30 g de beurre
huile de saveur neutre ou huile d'amande pour enduire la feuille d'aluminium ménager ou de papier à pâtisserie qui tapisse la plaque

1. Frotter les morceaux de sucre sur l'orange pour les imprégner de l'arôme du zeste.
2. Chauffer les morceaux de sucre, le sucre, le miel et l'eau, laisser bouillonner à feu vif pendant deux à trois minutes, puis éloigner du feu.
3. Porter la crème à ébullition dans une grande casserole (2 litres au moins, pour éviter les éclaboussures). Ajouter l'appareil caramélisé. Laisser cuire jusqu'à ce que le mélange prenne une appétissante couleur brune.
4. Incorporer alors le beurre. Eloigner la casserole du feu. Couler quelques gouttes de pâte à caramels sur une tôle froide pour vérifier sa consistance et, le cas échéant, prolonger la cuisson de quelques minutes.
5. Verser sur une tôle tapissée d'aluminium ménager ou de papier à pâtisserie huilé et laisser tiédir.
6. Retourner la tôle enlever la feuille de protection et, à l'aide d'un couteau huilé, découper en bandes, puis en morceaux réguliers de la grosseur d'un bonbon.
7. Emballer les caramels refroidis dans de la Cellophane.

Ingrédients	Sucre	Cassonade	Sucre de raisin ou miel	Sirop de maïs ou d'érable	Lait condensé ou lait	Crème fraîche	Beurre	Eau	Huile	Café instantané
Bonbons	250 g		25 g					7 cs		
Caramels	500 g						50 g	10 cs	2 cs	
Caramels mous au beurre	450 g				2,5 dl		50 g	4 cs	2 cs	
Caramels mous au café	250 g		80 g			2,5 dl				2 cc
Caramels mous au chocolat	250 g		80 g			2,5 dl				
Caramels durs au chocolat	250 g		50 g			1 dl				
Caramels mous à la crème	250 g		80 g			2,5 dl				
Caramels russes	250 g	50 g		50 g		7 cs	75 g	6 cs	2 cs	
Caramels durs au café	250 g					1 dl				2 cc

LES GRANDS FAVORIS

Pour les dents, il serait préférable de les sucer que de les croquer . . . mais c'est si bon! Et puis, il y a aussi les caramels mous, qui fondent sur la langue. Leur consistance à tous dépend du degré de cuisson du caramel. Et de la quantité de crème, de beurre ou de lait qu'on ajoute à l'appareil de base.

Tout cela est indiqué sur le tableau ci-dessus. Il suffit de tenir compte des quantités qu'il donne tout en suivant pas à pas la recette de base.

L'OUTILLAGE INDISPENSABLE

— Il faut en tout cas une casserole à fond épais pour préparer le caramel. Elle sera de préférence en acier inoxydable ou, mieux encore, en cuivre (matériaux bons conducteurs) et munie d'un manche plutôt que de petites anses, ce qui permettra de l'éloigner rapidement du feu.

— une tôle de dimensions moyennes et à bords élevés est indispensable pour couler la pâte à caramels. On la tapissera d'aluminium ménager ou de papier à pâtisserie. On peut aussi utiliser un plat à gratin rectangulaire ou même fabriquer soi-même, sur une planche ou une plaque de marbre, un moule à bords stables en aluminium ménager.

LE PRALIN

On peut l'acheter tout fait, mais rien n'est plus simple que de le confectionner soi-même. Et c'est tellement meilleur! Il se conserve pendant plusieurs semaines dans une boîte en fer-blanc ou un bocal hermétiquement fermé.

On peut donc toujours en avoir en réserve et il servira en maintes occasions si on aime faire de la pâtisserie: pour semer sur les tartelettes, décorer un dessert ou habiller le bord d'un gâteau.

Ingrédients:

10 cs de sucre
4 cs d'eau
100 g d'amandes entières, non mondées

1. Dans une casserole en acier inoxydable ou en cuivre, porter rapidement l'eau et le sucre à ébullition.
2. Laisser cuire à petits bouillonnements jusqu'à ce que le mélange soit d'un beau blond doré (pages 212/213) et que le thermomètre spécial qu'on y plonge indique 150 degrés.
3. Ajouter les amandes et remuer jusqu'à ce qu'elles soient enrobées de toutes parts.
4. Verser sur une plaque de marbre enduite d'huile ou une tôle graissée et laisser refroidir.
5. Ecraser finement au rouleau à pâtisserie.



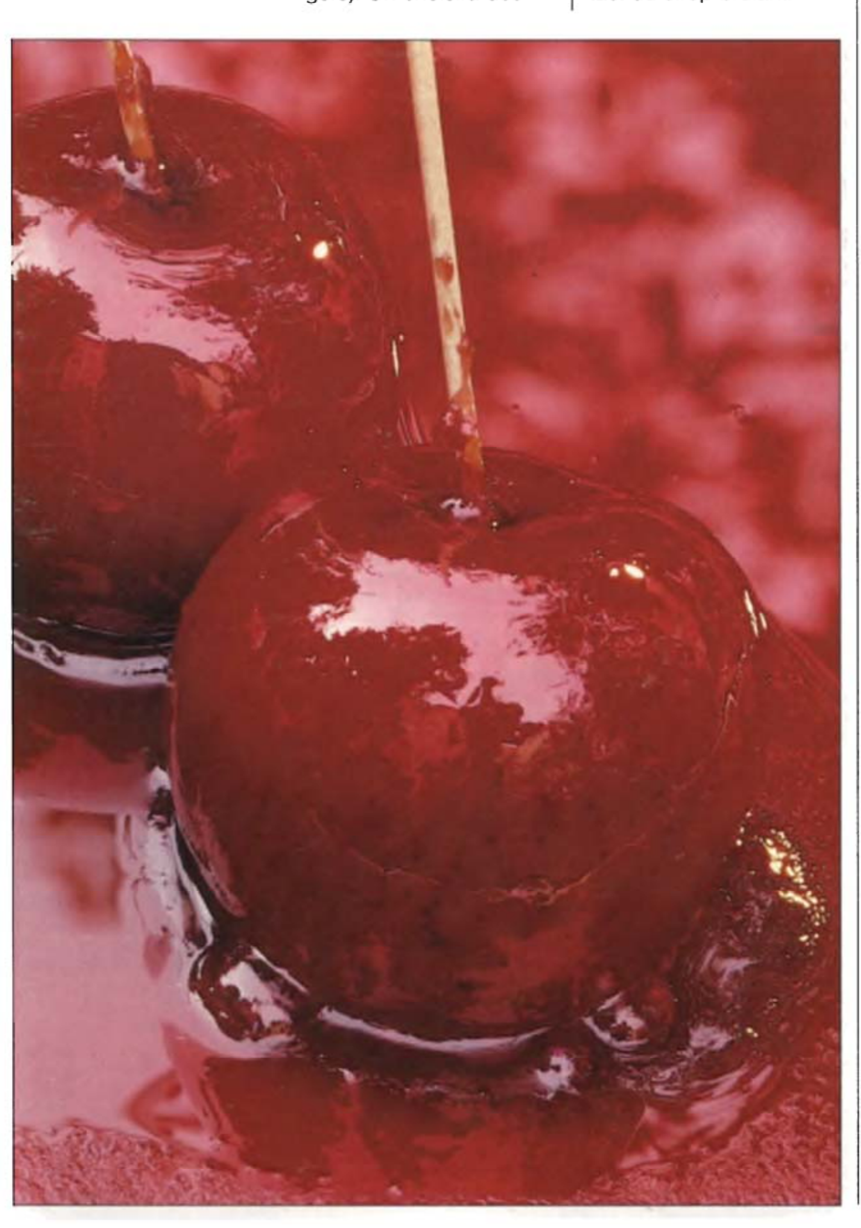
Des fruits frais en robe écarlate

Souvenirs nostalgiques des marchés de notre enfance, les pommes écarlates, piquées sur un bâtonnet, croquent sous la dent avant de révéler leur saveur aigrelette. Comme elles sont belles! C'est presque dommage d'y mordre . . . Quant au cerises, enrobées d'un somptueux manteau de chocolat, elles sont irréstibles.



POMMES D'AMOUR

L'enrobage doit être transparent et croquant, et il essentiel pour cela que le sirop de sucre dont on nappe les fruits soit à la bonne température, qu'on contrôlera à l'aide d'un thermomètre spécial (dans les magasins d'articles ménagers). On choisira des pommes aigrelettes, si possible d'égale grosseur: golden ou reinettes, par exemple, qui supportent bien la chaleur et resteront fermes au contact du sirop brûlant.



Ingrédients:



6 pommes
6 bâtonnets
550 g de sucre
5 cl d'eau environ
1 cc de colorant alimentaire rouge
1 cc de vinaigre

1. Laver les pommes, les éponger soigneusement, enlever les queues et les remplacer par des bâtonnets.
2. Préparer une plaque pour égoutter et semer dessus 4 cs de sucre.
3. Dans une casserole en acier inoxydable ou en cuivre, porter l'eau à ébullition avec le sucre, le colorant et le vinaigre.
4. Laisser cuire à petits bouillonnements jusqu'à ce que le thermomètre qu'on plonge dans le sirop indique 150 degrés.
5. Eloigner aussitôt la casserole du feu. Plonger les pommes une à une dans le sirop coloré, qui doit les enrober de toutes parts.
6. Ranger, tête en bas, sur la plaque saupoudrée de sucre et laisser refroidir.

Variantes:
On peut glacer de la même manière toutes sortes d'autres fruits: grains de raisin, quartiers de poires, oranges ou pêches à chair ferme.

CERISES AU CHOCOLAT

Il faut choisir de grosses cerises à chair ferme, dont la queue est bien fraîche et verte: c'est très important pour l'aspect de cette délicieuse friandise (photo pages 264/265).

Ingrédients:

500 g de cerises à chair ferme
2,5 dl de cognac
600 g de couverture au chocolat noir

1. Laver les cerises sans les abîmer et en leur laissant leurs queues.
2. Arroser de cognac dans un récipient haut et étroit et laisser reposer au réfrigérateur pendant deux semaines environ, en veillant à ce que les cerises soient toujours recouvertes d'alcool.
3. Egoutter à fond, puis éponger sur un épaisse couche de papier absorbant.
4. Amener la couverture fondue à la température voulue (page 250).
5. En tenant les cerises absolument sèches par la queue, les plonger dans le chocolat fondu, puis les laisser sécher sur une grille ou sur une feuille de papier à pâtisserie. Le cas échéant, les passer une nouvelle fois dans le bain de chocolat.

Index des recettes

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

PÂTE TRAVAILLÉE

PÂTE SABLÉE

PÂTE À STRUDEL

Index général

A

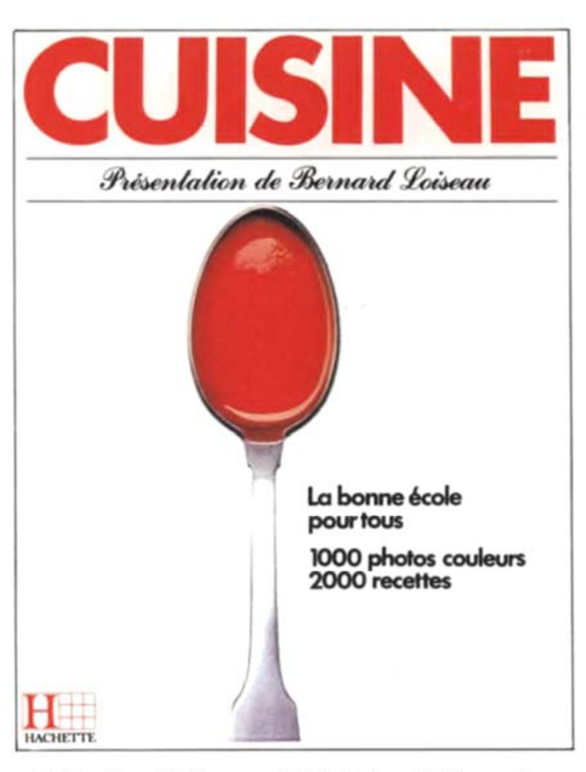
B

D

E

F

G



16 chapitres, 296 pages, 1000 photos, 2000 recettes.
Format 23 x 31 cm

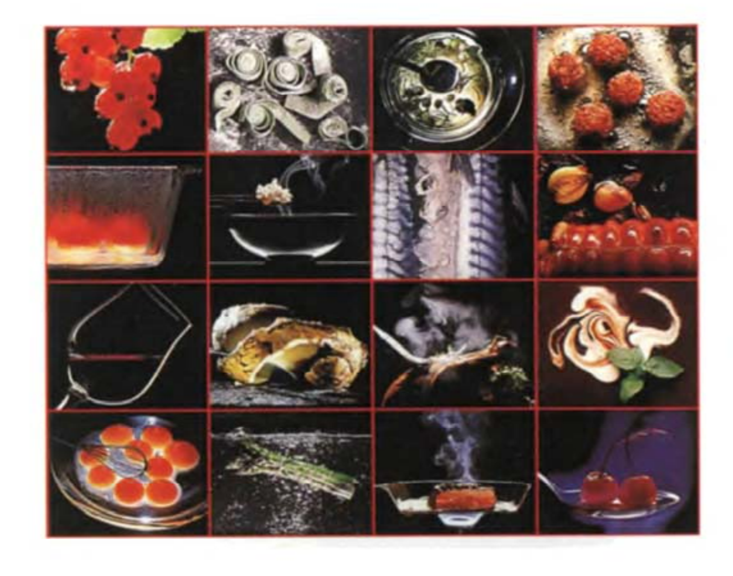


Table des matières